VILLA BLANCHE

Syrah

Couleur rouge grenat très dense. Le nez est très expressif avec des arômes de fruits rouges mais aussi de truffe et d'olive noire. La bouche est tendue, très élégante. La fraicheur du palais nous donne des notes épicées, florales très subtiles. Le grain de tannin est fin, tout en nous offrant de la rondeur de la souplesse et de la profondeur. Ce vin est puissant et très gourmand.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2015

Cépages
100% Syrah

Degré
13,5% alc./vol

Terroir
Volcanique, argilo calcaire. Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Vinification
Raisin foulé à 50 %, éraflé en totalité. Vinification traditionnelle à 28°C. Cuvaison totale de 3 semaines.

Élevage
20 % du vin est élevé 3 mois en fûts de 2 ans. Les 80 % restant sont élevés en cuves sur lies fines.

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419