

VILLA BLANCHE

Piquepoul Noir

Ce millésime 2016 est notre tout premier Piquepoul Noir. La robe est brillante, d'un rouge grenat. Le nez est fruité, très plaisant. Les arômes sont frais de type groseille et grenade mais également épicés rappelant le poivre blanc. La bouche est droite, franche, fraiche. Les tannins sont très fins. On trouve des notes de fruit rouges et d'agrumes en bouche. C'est un vin de comptoir, d'apéritif mais aussi de tous les jours, agréable, gourmand, facile à boire et très original.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Hérault

Millésime
2016

Cépages
100% Piquepoul Noir

Degré
13.% alc./vol

Terroir
Terroir de garrigue argilo calcaire et 40 % d'argiles rouges ferreuses. Les sols sont drainants et aérés car très caillouteux. Le vignoble est situé à 100 m d'altitude dans un secteur assez venté permettant un bon état sanitaire.

Vinification
Vendange éraflée et triée. La fermentation se situe autour des 25°C. Un remontage de 10 minutes par jour durant la fermentation alcoolique. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jour. Durée de cuvaison de 10 jours. Fermentation malolactique effectuée après débourbage en cuve béton.

Élevage
Cuve béton durant 10 mois avant mise en bouteille. Filtration légère.

PALMARÈS

Raymond Chan
17.5+/20 **** . This is a gently rich and juicy Piquepoul Noir ...

Jancis Robinson 08/03/2018
16.5 / 20 Incredibly juicy and tangy and really rather delicious ...

PRESSE

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



PRESSE

Jamie Goode's wine blog - 25/07/2018 - 07/2018

The Times - Jane MacQuitty - 07/07/2018 - 07/2018

The Times - Jane MacQuitty - 07/07/2018 - 07/2018

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