

VILLA BLANCHE

Piquepoul Noir

Robe brillante rouge rubis. Le premier nez se démarque par son originalité avec des arômes frais, légers : un mélange de fruits rouges type groseille, grenade et des épices. La bouche est fraiche avec des tannins fins, fondus, discret . Le millésime 2017 nous offre un vin un peu plus soutenu que le 2016, tout en gardant son caractère gourmand, facile à boire et très original.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Hérault

Millésime
2017

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

Jancis Robinson
17/20

PRESSE

Daily Telegraph - July 21 by Hamish Anderson - 10/2018

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