VILLA BLANCHE

Syrah

Couleur rouge pourpre avec de beaux reflets violets. Le nez est puissant et séducteur avec ses arômes de fruits noirs mûrs. Puis, apparaissent des notes de cacao, de moka enfin la figue, le pruneau, la mure mêlés à des notes vanillées et toastées. La bouche surprend par sa rondeur et ses tannins soyeux. Les fruits noirs sont là encore avec des notes truffées de sous bois. La finale est opulente mais possède une belle fraîcheur.
Un vin très gourmand, gorgé de soleil mais qui par ses équilibres s'appréciera en toutes circonstances.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2018

Cépages
100% Syrah

Degré
13% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire. Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des faibles précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds, des sécheresses régulières ainsi que le vent omniprésent permettent une concentration optimale des raisins.

Vinification
Raisin foulé à 50 %, éraflé en totalité. Macération à froid de sept jours à 5°C suivie d'une vinification traditionnelle à 25°C. Cuvaison totale de 4 semaines.

Élevage
50 % du vin est élevé 6 mois en fûts de chêne. Les 50 % restant sont élevés en cuves béton sur lies fines.

RÉCOMPENSES

Sakura Wine Awards 2020
Médaille d'or

Bettane+Desseauve 2020
14/20

Jancis Robinson
15/20

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

Syrah du Monde
Médaille de bronze

Decanter WWA 2019
Médaille de bronze

Andréas Larsson
86/100 (dégustation à l'aveugle)

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