

VILLA BLANCHE
Piquepoul Noir

Robe brillante, rouge grenat. Le nez est marqué par les notes atypiques de ce cépage : des arômes fruités de cerise, de guigne noire mais aussi floraux tel que la rose puis légèrement épicés en finale. La bouche est aérienne, fraiche et fruitée à la fois. Les tannins sont fondus, francs. C'est un cépage qui offre un vin direct, un plaisir simple de fruits rouges type fraise, grenade, cerise et groseille. Le millésime 2019 avec son printemps pluvieux fût parfaitement adapté à ce cépage. Ce vin, nous l'aimerons simplement, avec un peu de charcuterie, des grillades et des amis.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2019

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 5 mois avant mise en bouteille. Filtration légère

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