VILLA BLANCHE

Malbec

Belle couleur rouge pourpre avec de beaux reflets. Arômes typiques du cépage, qui associent épices, buis et fruits rouges agréablement confiturés. Des notes grillées apparaissent sur la torréfaction, le cacao et des touches vanillées en fin de nez. La bouche est ronde et gourmande ; le café, les épices (poivre blanc, safran ...), la noix de coco s'harmonisent sur des tannins soyeux. Nous travaillons toujours cette fraicheur naturelle, liée à une belle maturité afin d'offrir, équilibre et puissance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2020

Cépages
100% Malbec

Rendement
50 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire. Graveleux
Le climat est méditerranéen avec des influences continentales amenant fraicheur et humidité. Les amplitudes thermiques sont importantes entre hiver/été et jour/nuit, ce qui favorise la complexité et la typicité du cépage Malbec.

Vinification
Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 20 %.
Des petits remontages de 15 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C.
La cuvaison totale est de 3 semaines. La fermentation malolactique s'est effectuée sur vin débourbé.

Élevage
Le vin est élevé en fûts de 1 an durant 4 mois.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022
15.5/20

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