

VILLA BLANCHE
Syrah

Couleur profonde, dense et brillante. Le nez est fruits noirs mûrs type cassis, mûres, figues. La bouche est ample et puissante ; elle surprend par sa rondeur et la souplesse des tannins. De bonne longueur, la finale est réglissée avec des notes épicées et de garrigue.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2011

Cépages
100% Syrah

Degré
13% alc./vol

Terroir
Volcanique. Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Vinification
Macération à froid de 5 jours à 2°C. Vinification traditionnelle à 25°C. Cuvaison totale de un mois.

Élevage
Le vin est élevé 2 mois en fûts de 1 à 2 ans. Puis il est mis en bouteille à la propriété et stocké sur pile dans une endroit approprié.

PALMARÈS

Collection IGP – Pays d'Oc
Médaille d'Argent

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

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