VILLA BLANCHE
Piquepoul Noir

Belle robe brillante, rouge grenat clair. Le nez est typique de ce cépage méconnu : des arômes fruités de petits fruits rouges, de grenadine, et cerise. On trouve également des senteurs florales, le poivre blanc, la menthe et l'anis. La bouche est légère, fraiche et fruitée. Les tannins sont très fins et droits. C'est un cépage qui offre un vin franc pour un plaisir simple sur des notes à la fois de cassis et groseille. Le millésime 2020 est généreux et nous l'aimerons simplement, avec un peu de charcuterie, des grillades et des amis. Peut être servi frais.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2020

Cépages
Piquepoul Noir

Degré
12.5.% alc./vol

Terroir
Terroir de garrigue argilo calcaire avec 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 mn par jour durant la fermentation alcoolique. Chaque jour sur la fin de macération, léger mouillage du marc. 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.

PALMARÈS

Top 100 Sud de France 2021
Top 100

La Tulipe Rouge
1 tulipe

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