VILLA BLANCHE

Pinot Noir

Robe rouge cerise très brillant. Le nez est un mélange de fruits rouges avec des notes de cerise et de grenade. La bouche est fraiche, ronde , très subtile , avec toujours ces notes de fruits rouge qui viennent égayer le palais, accompagnées de quelques notes de fruits exotiques. Encore un pinot de belle tenue ou équilibre, personnalité et subtilité se marient à merveille.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2021

Cépages
Pinot Noir

Degré
12.5 % alc./vol

Terroir
Argilo calcaire avec 20 % d'argiles rouges ferreuses, blanches et grises. Les sols sont légèrement sablonneux, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit. Ceci favorise l'épanouissement du Pinot Noir.

Vinification
Vendange éraflée et triée. La fermentation se situe autour des 22°C. Un pigeage par jour durant la fermentation alcoolique. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jours. Durée de cuvaison de 3 semaines. Fermentation Malo lactique effectuée après débourbage en cuve béton.

Élevage
Cuve béton. Filtration légère.

PALMARÈS

Jancis Robinson Juillet 2023
15,5/20

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