VILLA BLANCHE

Syrah

Robe rouge pourpre intense. Le nez exprime, des arômes de mûre, de prune, de figue fraîche et de fraise écrasée. À l'aération, apparaissent des notes de laurier et une touche de fruits à coque. La bouche est souple, avec des tanins fondus et ronds. En bouche, on retrouve la fraise et le cassis, accompagnés de moka, de vanille et d'un poivre noir discret en finale. Une syrah d'altitude à la fois structurée et gourmande, avec une belle élégance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP OC Syrah

Millésime
2024

Cépages
100% Syrah

Degré
14,5% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire
Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des faibles précipitations

Vinification
Raisins éraflés et non foulés. Vinification traditionnelle avec des remontages quotidiens de 30 minutes pendant une semaine. Température de fermentation située entre 24°C et 28°C. Cuvaison totale de 3 semaines. Fermentation Malo-lactique effectuée sur vin soutiré en cuve.

Élevage
Cuve béton : 60 % du volume
Barriques : 40 % du volume
Durée : 6 mois

PALMARÈS

Syrah du Monde 2025
Médaille d'Or

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