VILLA BLANCHE

Piquepoul Noir

Une belle robe rouge grenat. Le nez s'ouvre sur des arômes de cerise et de fraise, rapidement accompagnés par des notes florales de violette. À l'aération, le bouquet gagne en complexité avec des nuances épicées, marquées par le poivre et la réglisse. En bouche, l'attaque est fraîche et élégante, portée par des saveurs de griotte et de groseille. Elles évoluent vers de délicates notes de pivoine, apportant une belle dimension florale à l'ensemble. Les tanins, fins, discrets et frais, structurent le vin avec subtilité sans alourdir la dégustation.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Vin de France

Millésime
2025

Cépages
100% Piquepoul Noir

Degré
12.5% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Vendange éraflée, triée et non foulée afin de préserver au maximum l'intégrité du fruit. La fermentation alcoolique, conduite autour de 25 °C, s'accompagne d'un remontage quotidien de 15 minutes à partir de la densité 1080, jusqu'à 1020. En fin de macération, un léger mouillage quotidien du marc permet d'extraire avec finesse tout en respectant la matière. Après 10 jours de cuvaison, le vin est débourbé puis poursuit sa fermentation malolactique en cuve béton, pour gagner en rondeur, en équilibre et en harmonie.

Élevage
Cuve inoxydable : 100 % du volume
Durée : 3 mois

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