

VILLA BLANCHE
Syrah

Couleur très intense tirant vers le violet. Le millésime 2017 est de même facture que 2016 avec un nez puissant de fruits noirs type cassis et mûre. On retrouve aussi des notes d'épices, de garrigue, de sous-bois et de truffes. La bouche est ronde et opulente, pleine de fruits mûrs tels que la figue, la mûre et une belle finale légèrement vanillées et toastées. Ce vin très gourmand avec de beaux tannins et une puissance bien équilibrée est un concentré de soleil du sud.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2017

Cépages
100% Syrah

Degré
13,5% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire. Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des faibles précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds, des sécheresses régulières ainsi que le vent omniprésent permettent une concentration optimale des raisins.

Vinification
Raisin foulé à 50 %, éraflé en totalité. Macération à froid de sept jours à 5°C suivie d'une vinification traditionnelle à 25°C. Cuvaison totale de 4 semaines.

Élevage
50 % du vin est élevé 6 mois en fûts de chêne. Les 50 % restant sont élevés en cuves béton sur lies fines.

RÉCOMPENSES

bettane+desseauve 2020
14/20

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