



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Pinot Noir

Robe rouge cerise avec une belle brillance. Le nez est très fruité sur ce millésime : la cerise, la grenade, la groseille, la fraise cuite mais aussi des notes de cuir, d'épices. La bouche avec les tannins subtils du Pinot Noir s'exprime harmonieusement pour laisser place à une finale avec une très belle tension. Des notes d'agrumes, de fruits se mêlent à des notes légèrement poivrées. Un vin qui affirme son origine mais qui respecte ce que ce cépage nordique peut nous offrir de plus majestueux.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2018

Cépages

100% Pinot Noir

Degré

13.% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire avec 20 % d'argiles rouges ferreuses, blanches et grises. Situé dans la partie la plus continentale du Languedoc Roussillon, 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 par jour uniquement sur la fin de la macération. Durée de cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique effectuée après débourage en cuve béton.

Élevage

Cuve béton durant 5 mois avant mise en bouteille. Filtration légère.

RÉCOMPENSES

Decanter WWA 2019

Recommandé

Sam Kim 2019

90/100