



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Merlot

Couleur rouge pourpre avec des reflets brillants. Le nez est marqué par des notes de cerise noire bien mure mais aussi des senteurs de garrigue et de tapenade. On comprend que l'on a à faire à un Merlot mais avec un caractère bien sudiste. La bouche est gourmande, ronde et généreuse avec des tannins murs et bien fondus. On retrouve les arômes de fruits rouges, la chair de la cerise bigarreau et les épices méditerranéennes. Ce Merlot languedocien est un équilibre subtil entre tradition et modernisme pour ce cépage emblématique.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2019

**Cépages**

100% Merlot

**Rendement**

50 HL / Ha

**Degré**

50 HL / Ha

**Terroir**

Argilo sablonneux, calcaire et graves. Le climat est méditerranéen avec l'influence des Cévennes apportant fraîcheur et humidité. Les amplitudes thermiques favorisent la maturité et la complexité du merlot.

**Vinification**

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 20 %.

Des petits remontages de 15 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C. La cuvaison totale et de 3 semaines. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé.

**Élevage**

Le vin est élevé en futs de 1 an durant 3 mois.

#### RÉCOMPENSES

**Decanter WWA 2020**

Médaille de Bronze



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Mondial du Merlot et Assemblages**  
86/100

**Jancis Robinson 2020**  
15,5/20