



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Pinot Noir

Robe rouge cerise aux reflets rubis. Le nez est joliment fruité sur la cerise, la framboise et les grains de grenade. La date de récolte sur ce millésime nous apporte la maturité en bouche – si importante pour les Pinot Noir languedocien. Le second nez est épicé avec des notes sauvages. En bouche, on trouve un bel équilibre sur le fruit rouge mais aussi les agrumes – quelques épices : tension et profondeur soutenues par des tannins fins typique de ce cépage. Comme ce cépage nordique s'exprime bien sur nos terroirs d'altitude!

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2019

**Cépages**

100% Pinot Noir

**Degré**

13.% alc./vol

**Terroir**

Argilo calcaire avec 20 % d'argiles rouges ferreuses, blanches et grises. 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 piégeage par jour durant la fermentation alcoolique. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jours. Durée de cuvaison de 3 semaines. Fermentation Malo lactique effectuée après débouillage en cuve béton.

**Élevage**

Cuve béton. Filtration légère.

#### RÉCOMPENSES

**Decanter WWA 2020**

Médaille de Bronze