



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 toujours sur la cerise, la grenade et les petits fruits rouges mais aussi on trouve des notes de cuir et d'épices. La bouche est fraîche, souple, les tannins subtils du Pinot Noir s'exprime harmonieusement pour laisser place à une finale sur une belle tension. Toujours ces notes de fruits rouges qui se mêlent à des notes légèrement épicées. 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

2020

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 pigeage par jour durant la fermentation alcoolique. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jour. Durée de cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique effectuée après débouillage en cuve béton.

Élevage

Cuve béton. Filtration légère.