



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Merlot

Couleur rouge pourpre très brillante. Le nez est marqué par des notes de cerise noire, de cassis et d'épices. Le nez est marqué Merlot mais avec une typicité méditerranéenne. La bouche est ronde, pleine et généreuse avec des tannins bien fondus. L'équilibre des arômes de fruits rouges, type cerise bigarreau se mêle aux notes végétales mures. Cépage emblématique, ce Merlot languedocien est un équilibre subtil entre tradition et modernisme obtenu par un savant assemblage.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2020

**Cépages**

100% MERLOT

**Rendement**

50 HL / Ha

**Degré**

14, % alc./vol

**Terroir**

Argilo sablonneux calcaire. Graveleux.

Le climat est méditerranéen avec l'influence des Cévennes amenant 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 est de 3 semaines. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé.

**Élevage**

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