



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Piquepoul Noir

Belle robe brillante, rouge grenat clair. Le nez est typique de ce cépage méconnu : des arômes fruités de petits fruits rouges, de grenadine, et cerise. On trouve également des senteurs florales, le poivre blanc, la menthe et l'anis. La bouche est légère, fraîche et fruitée. Les tannins sont très fins et droits. C'est un cépage qui offre un vin franc pour un plaisir simple sur des notes à la fois de cassis et groseille. Le millésime 2020 est généreux et nous l'aimerons simplement, avec un peu de charcuterie, des grillades et des amis. Peut être servi frais.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Vin de France

**Millésime**

2020

**Cépages**

Piquepoul Noir

**Degré**

12.5.% alc./vol

**Terroir**

Terroir de garrigue argilo calcaire avec 40 % d'argiles rouges ferreuses. Les sols sont drainants et aérés car très caillouteux. Le vignoble est situé à 100 m d'altitude dans un secteur assez venté permettant un bon état sanitaire.

**Vinification**

Vendange éraflée et triée. La fermentation se situe autour des 25°C. Un remontage de 10 mn par jour durant la fermentation alcoolique. Chaque jour sur la fin de macération, léger mouillage du marc. Durée de cuvaison de 10 jours. Fermentation malolactique effectuée après débouillage en cuve béton.

**Élevage**

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

#### RÉCOMPENSES

**Top 100 Sud de France 2021**

Top 100

**La Tulipe Rouge**

1 tulipe