



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Pinot Noir

Robe rouge cerise très brillant. Le nez est un mélange de fruits rouges avec des notes de cerise et de grenade. La bouche est fraîche, ronde, très subtile, avec toujours ces notes de fruits rouges qui viennent égayer le palais, accompagnées de quelques notes de fruits exotiques. Encore un pinot de belle tenue ou équilibre, personnalité et subtilité se marient à merveille.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2021

Cépages

Pinot Noir

Degré

12.5 % 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 Malo lactique effectuée après débourage en cuve béton.

Élevage

Cuve béton. Filtration légère.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Juillet 2023

15,5/20