



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Syrah

Belle couleur rouge pourpre, limpide. Le nez est ample et équilibré avec une belle puissance aromatique. On retrouve comme souvent la fraise des bois, la mûre, la figue fraîche, le laurier et le poivre blanc ; puis des arômes de fruits à coque tels que la noix, la noisette apparaissent avant de glisser sur une finale cacao, vanillée. En bouche les tanins sont fondus, souples et ronds. Une sensation soyeuse, crémeuse avec ses notes de cassis, de noix de coco, de moka et une fin de bouche groseille et bâton de vanille. Ce vin est au rendez-vous comme tous les ans pour nous offrir une expression très élégante de la Syrah languedocienne. Belle surprise au rendez-vous !

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2022

Cépages

100% Syrah

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec de faibles précipitations.

Vinification

Raisin foulé à 50 %, éraflé en totalité. Macération préfermentaire à froid de quatre jours à 4°C suivie d'une vinification traditionnelle à 28°C. Cuvaison totale de 3 semaines.

Élevage

Cuve béton : 70 % du volume

Barriques : 30 % du volume

Durée : 6 mois

RÉCOMPENSES

TOP 100 Wine Merchant

Mention Highly Commended