



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Syrah

Couleur rouge grenat très dense. Le nez possède une belle expressivité avec des arômes de fraise, de cacao mais aussi de pruneau, de violette et d'épice comme le curry. La bouche possède des tannins souples, fondus et harmonieux ; le cassis précède des notes de moka, de noix de coco, de menthe et de poivre noir. Nous avons ici l'expression d'une belle syrah d'altitude qui offre un vin à la fois puissant mais aussi très gourmand et élégant.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2023

Cépages

100% Syrah

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des faibles précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds, des sécheresses régulières ainsi que le vent omniprésent permettent une concentration optimale des raisins.

Vinification

Raisins éraflés et foulés à 50 %. Macération pré fermentaire à froid de quatre jours à 2°C. Vinification traditionnelle avec des remontages quotidiens pendant une semaine. Température maximale de 25°C. Cuvaision totale de 3 semaines. Fermentation malo lactique effectuée sur vin soutiré en cuve.

Élevage

Cuve béton : 60 % du volume

Barriques : 40 % du volume

Durée : 6 mois