



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Piquepoul Noir

Belle robe rouge grenat, très brillante. Le nez est très fruité, révélant des arômes de groseille, de grenade et de fraise fraîche, suivis de notes épicées de poivre blanc et de laurier. En bouche, ce vin est aérien et vif, avec des arômes de cassis et de myrtille, suivis de touches exotiques de mangue et de papaye, et une pointe de menthe poivrée. Les tannins sont fins, frais et ronds, apportant une agréable structure sans alourdir le palais. Un plaisir simple à déguster légèrement frais ou chambré, parfait avec un peu de charcuterie comme du jambon persillé.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Millésime

2023

Cépages

100% Piquepoul Noir

Degré

12.5.% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Vendange éraflée, triée et non foulée. La fermentation alcoolique est régulée autour des 25°C. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jour. Durée totale de cuvaison de 10 jours. Fermentation malolactique effectuée après débordage en cuve béton.

Élevage

Cuve inoxydable : 100 % du volume

Durée : 3 mois