



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Merlot

Couleur brillante rouge cerise. Le nez est rond et souple sur des notes de fruits rouges et noirs tels que la cerise, la fraise pour finir sur des arômes de tabac et de laurier. La bouche est gourmande et généreuse avec des tannins souples et bien fondus. On retrouve les arômes de framboise et de raisins frais mais aussi de muscade et de poivre noir. Un très beau Merlot, bien équilibré, une belle tension avec beaucoup de fruits.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2023

Cépages

100% Merlot

Degré

13,5 % alc./vol

Terroir

Argile calcaire sur des altitudes situées à 150 mètres.

Vinification

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total, pas de foulage. Le vin est maintenu quelques jours à 14°C avant d'être lancé en fermentation pour une durée de 20 jours .

Des petits remontages de 15 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C.

La fermentation Malo lactique est effectuée quelques jours après la fermentation alcoolique sur vin débourbé.

Élevage

Cuve béton : 80 % du volume

Barriques : 20 % du volume

Durée : 6 mois