



# 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 framboise et de fraise fraîche, mêlé à des arômes de violette et de pivoine. En bouche, ce vin est fin et discret avec des tannins frais et ronds apportant une agréable structure sans alourdir le palais. On trouve des arômes de fraise, suivis de touches exotiques de fruits de la passion et de zeste d'agrumes, et une pointe de poivre blanc. Un plaisir simple à déguster légèrement frais ou chambré.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Vin de France

**Millésime**

2024

**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. Un remontage de 15 minutes par jour à partir de densité 1080 est effectué, jusqu'à densité 1020. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jours. Durée totale de cuvaison de 10 jours. Fermentation malo lactique effectuée après débouillage en cuve béton.

**Élevage**

Cuve inoxydable : 100 % du volume

Durée : 3 mois