VILLA BLANCHE

Malbec

Robe rouge pourpre profond. Le nez s'ouvre sur des arômes nets de cerise, de cassis et de fraise, accompagnés de notes de cades et d'un poivre noir bien présent. En bouche, l'attaque est franche, avec des tanins ronds et puissants. On retrouve des petits fruits rouges, notamment la framboise des bois, relevés par des touches de menthe et de vanille fraîche bien intégrée. Un Malbec équilibré, alliant structure, fraîcheur naturelle et maturité aromatique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP OC Malbec

Millésime
2024

Cépages
100% Malbec

Degré
13% alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire.

Vinification
Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et aucun foulage avant encuvage. Levurage.
Des remontages quotidiens de trente minutes sont effectués juste après le départ en fermentation jusqu'à 10 % vol d'alcool avec une température de fermentation située autour de 28 °C. Ensuite de petits mouillage de chapeau quotidiens sont effectués jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. La cuvaison totale à durée 3 semaines. La fermentation malactique s'est effectuée sur vin débourbé et propre.

Élevage
Cuve béton : 100 %

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419