



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Pinot Noir

Robe rouge rubis. Le premier nez est très fruité sur des notes de petits fruits rouges type cerise et myrtille. La bouche est ronde et dense en attaque, très bien équilibrée, avec une belle fraîcheur en finale. En bouche les notes de fruits rouges dominant, pointe de cassis et épices se mêlent dans une belle harmonie. La tension maintient les arômes en fin de bouche avec une subtilité propre au pinot noir issu de terroirs frais.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2015

Cépages

100% Pinot Noir

Degré

13.% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire avec 20 % d'argiles rouges ferreuses, blanches et grises. Les sols sont légèrement sablonneux, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit. Ceci favorise l'épanouissement du Pinot Noir.

Vinification

Vendange éraflée et triée. La fermentation se situe autour des 22°C. Deux pigeages par jour durant la fermentation alcoolique. Durée de cuvaison de 2 semaines. Fermentation malolactique effectuée après débourage en cuve béton.

Élevage

Cuve béton durant 5 mois avant mise en bouteille. Filtration légère.

RÉCOMPENSES

Bettane & Dessauve 2017

Sélectionné 2017 : 14/20

Jancis Robinson 2016

16 / 20 : So mouthwatering!

PRESSE



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

The Independent - Terry Kirby Friday 25 August - 09/2017