



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Pinot Noir

Robe rouge grenat. Le nez est fin, complexe et gourmand. Il est composé de notes de cerise noire et d'épices. La bouche est droite et fraîche. Les tannins sont denses, très fins, donnant à ce vin une belle complexité en bouche. Des notes mentholées, d'agrumes et de fruits rouges dominent le palais. Ce millésime 2016 nous offre un Pinot Noir de très belle tenue où on trouve équilibre, personnalité et élégance. Un très bel exemple de Pinot Noir issu des terroirs les plus frais du pourtour méditerranéen.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2016

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. Un pigeage par jour durant la fermentation alcoolique. Léger mouillage du marc par jour uniquement sur la fin de la macération. Durée de cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique effectuée après débourage en cuve béton.

Élevage

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

RÉCOMPENSES

Andreas Larsson - Blind tasting

90/100

Jancis Robinson 30/09/2017

Becomes more savoury, with a hint of leaf mulch on a light finish.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

Food & Drink - July 2018 by Christine Austin - 10/2018