



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Piquepoul Noir

Ce millésime 2016 est notre tout premier Piquepoul Noir. La robe est brillante, d'un rouge grenat. Le nez est fruité, très plaisant. Les arômes sont frais de type groseille et grenade mais également épicés rappelant le poivre blanc. La bouche est droite, franche, fraîche. Les tannins sont très fins. On trouve des notes de fruit rouges et d'agrumes en bouche. C'est un vin de comptoir, d'apéritif mais aussi de tous les jours, agréable, gourmand, facile à boire et très original.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Hérault

Millésime

2016

Cépages

100% Piquepoul Noir

Degré

13.% alc./vol

Terroir

Terroir de garrigue argilo calcaire et 40 % d'argiles rouges ferreuses. Les sols sont drainants et aérés car très caillouteux. Le vignoble est situé à 100 m d'altitude dans un secteur assez venté permettant un bon état sanitaire.

Vinification

Vendange éraflée et triée. La fermentation se situe autour des 25°C. Un remontage de 10 minutes par jour durant la fermentation alcoolique. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jour. Durée de cuvaison de 10 jours. Fermentation malolactique effectuée après débordage en cuve béton.

Élevage

Cuve béton durant 10 mois avant mise en bouteille. Filtration légère.

RÉCOMPENSES

Raymond Chan

17.5+/20 ****. This is a gently rich and juicy Piquepoul Noir ...

Jancis Robinson 08/03/2018

16.5 / 20 Incredibly juicy and tangy and really rather delicious ...

PRESSE



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

Jamie Goode's wine blog - 25/07/2018 - 07/2018

The Times - Jane MacQuitty - 07/07/2018 - 07/2018

The Times - Jane MacQuitty - 07/07/2018 - 07/2018