



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Piquepoul Noir

Robe brillante rouge rubis. Le premier nez se démarque par son originalité avec des arômes frais, légers : un mélange de fruits rouges type groseille, grenade et des épices. La bouche est fraîche avec des tannins fins, fondus, discret. Le millésime 2017 nous offre un vin un peu plus soutenu que le 2016, tout en gardant son caractère gourmand, facile à boire et très original.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Hérault

Millésime

2017

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 débourage en cuve béton.

Élevage

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

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson

17/20

PRESSE

Daily Telegraph - July 21 by Hamish Anderson - 10/2018