



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Pinot Noir

Robe rouge cerise. Le nez est fruité et gourmand. Il est composé de notes de cerise type bigarreau, de groseille et d'épices. La bouche est nette, fraîche, droite. Les tannins sont fins mais leurs structures offrent à ce vin une belle longueur en bouche. En bouche on trouve aussi des notes d'agrumes et de fruits rouges. C'est un beau Pinot Noir que ce millésime 2017 avec de la tenue, un bel équilibre et une belle personnalité pour ce cépage nordique en territoire sudiste.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2017

Cépages

100% Pinot Noir

Degré

13.% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire avec 20 % d'argiles rouges ferreuses, blanches et grises. Situé dans la partie la plus continentale du Languedoc Roussillon, 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 cuvaision de 3 semaines. Fermentation malolactique effectuée après débordage en cuve béton.

Élevage

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