



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Syrah

Couleur très intense tirant vers le violet. Le millésime 2017 est de même facture que 2016 avec un nez puissant de fruits noirs type cassis et mûre. On retrouve aussi des notes d'épices, de garrigue, de sous-bois et de truffes. La bouche est ronde et opulente, pleine de fruits mûrs tels que la figue, la mûre et une belle finale légèrement vanillées et toastées. Ce vin très gourmand avec de beaux tannins et une puissance bien équilibrée est un concentré de soleil du sud.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2017

Cépages

100% Syrah

Degré

13,5% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire. Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des faibles précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds, des sécheresses régulières ainsi que le vent omniprésent permettent une concentration optimale des raisins.

Vinification

Raisin foulé à 50 %, éraflé en totalité. Macération à froid de sept jours à 5°C suivie d'une vinification traditionnelle à 25°C. Cuvaision totale de 4 semaines.

Élevage

50 % du vin est élevé 6 mois en fûts de chêne. Les 50 % restant sont élevés en cuves béton sur lies fines.

RÉCOMPENSES

bettane+desseuve 2020

14/20