



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Malbec

Voici un joli millésime pour accueillir le Malbec dans la gamme Villa Blanche. La couleur est rouge pourpre profond. Les arômes sont opulents avec un mélange de fruits murs, d'épices et quelques notes d'amandes grillées. La bouche est flatteuse à l'attaque car nous avons là des notes de prunes mûres, de fruits noirs et de tabac blond; puis le vin s'élève harmonieusement pour finir sur la réglisse, la menthe poivrées, la gousse de vanille et des notes de torréfaction. Les tannins sont fins et soyeux. Opulence, rondeur, gourmandise, élégance caractérisent ce premier millésime. Nous espérons qu'il vous plaira tout autant que nous avons eu plaisir à le faire ...

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2018

**Cépages**

100% Malbec

**Rendement**

50 HL / Ha

**Degré**

14% alc./vol

**Terroir**

Argilo calcaire, graveleux. Le climat est méditerranéen avec des influences continentales amenant fraîcheur et humidité. Les amplitudes thermiques sont importantes entre hiver / été et jour / nuit ce qui favorise la complexité et la typicité du cépage Malbec.

**Vinification**

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 20 %. Des petits remontages de 15 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C. La cuvaison totale est de 3 semaines. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé.

**Élevage**

Le vin est élevé en fûts de 1 an durant 4 mois.

#### RÉCOMPENSES

**IGP Pays d'Oc 2019**

Collection



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson**  
15,5/20

**Decanter WWA 2019**  
Médaille de bronze

**Concours Mondial Bruxelles 2019**  
Médaille d'argent

**Andréas Larsson**  
85/100 (dégustation à l'aveugle)

---

## PRESSE

**Vign'ette n°24 (oct 2019) - Un cépage à l'honneur : Le Malbec - 10/2019**