



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Pinot Noir

Robe rouge cerise avec une belle brillance. Le nez est très fruité sur ce millésime : la cerise, la grenade, la groseille, la fraise cuite mais aussi des notes de cuir, d'épices. La bouche avec les tannins subtils du Pinot Noir s'exprime harmonieusement pour laisser place à une finale avec une très belle tension. Des notes d'agrumes, de fruits se mêlent à des notes légèrement poivrées. Un vin qui affirme son origine mais qui respecte ce que ce cépage nordique peut nous offrir de plus majestueux.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2018

**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 cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique effectuée après débordage en cuve béton.

**Élevage**

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

#### RÉCOMPENSES

**Concours de Terre de Vins 2021**

Médaille d'or

**Jancis Robinson**

15,5/20



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Decanter WWA 2019**

Recommandé

**Sam Kim 2019**

90/100

- 2 -

[www.carmel-joseph.com](http://www.carmel-joseph.com)