



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Merlot

Couleur rouge pourpre avec des reflets brillants. Le nez est marqué par des notes de cerise noire bien mure mais aussi des senteurs de garrigue et de tapenade. On comprend que l'on a à faire à un Merlot mais avec un caractère bien sudiste. La bouche est gourmande, ronde et généreuse avec des tannins murs et bien fondus. On retrouve les arômes de fruits rouges, la chair de la cerise bigarreau et les épices méditerranéennes. Ce Merlot languedocien est un équilibre subtil entre tradition et modernisme pour ce cépage emblématique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2019

Cépages

100% Merlot

Rendement

50 HL / Ha

Degré

14, % alc. /vol

Terroir

Argilo sablonneux, calcaire et graves. Le climat est méditerranéen avec l'influence des Cévennes apportant fraîcheur et humidité. Les amplitudes thermiques favorisent la maturité et la complexité du merlot.

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 futs de 1 an durant 3 mois.

RÉCOMPENSES

Mondial du Merlot 2021

Médaille d'argent



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Mondial du Merlot et Assemblages
Médaille d'argent

Decanter WWA 2020
Médaille de Bronze

Jancis Robinson 2020
15,5/20

- 2 -

www.calmel-joseph.com