



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Malbec

Belle couleur rouge pourpre profonde. Le nez est typique du cépage Malbec, bien mûr avec un mélange d'épices, de buis et de fruits rouges. Des notes toastées apparaissent mais aussi de torrification et de cacao en fin de nez. La bouche est toujours aussi flatteuse, légèrement vanillée, café, épicées (poivre blanc, safran ...) sur des tannins soyeux et harmonieux. Opulence, rondeur et gourmandise caractérisent ce millésime plus « rustique » en 2018. La fraîcheur naturelle de ce cépage liée à une belle maturité nous offre un équilibre harmonieux en 2019.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2019

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 et de 3 semaines. La fermentation malolactique s'est effectuée sur vin débourbé.

Élevage

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

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2020



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon

14,5/20



- 2 -

www.calmel-joseph.com