

VILLA BLANCHE
Syrah

Une robe rouge profondément pourpre. Le nez s'exprime sur des arômes puissants de cerise noire, de mûre et de cassis. Ensuite la réglisse et le poivre noir arrivent, suivies par des notes cacaotées et de chocolat noir. En bouche, on découvre des petits fruits rouges comme la fraise et la myrtille, suivi par des notes épicées de cannelle, de curcuma et de vanille. Les tannins sont souples, fondus et bien ronds. Une cuvée gourmande avec une très belle longueur.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2025

Cépages
100% Syrah

Degré
13,5% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire, le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des faibles précipitations.

Vinification
Raisins éraflés et non foulés. Vinification traditionnelle avec des remontages quotidiens de 30 minutes pendant une semaine. Température de fermentation située entre 24°C et 28°C. Cuvaison totale de 3 semaines. Fermentation malo lactique effectuée sur vin soutiré en cuve.

Élevage
Cuve béton : 60 % du volume
Barriques : 40 % du volume
Durée : 6 mois

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419