

CALMEL & JOSEPH Villa Blanche

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 10€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo calcaire, argiles rouges ferreuses, blanches et grises.

Vinification : Éraflage et tri avant encuvage, fermentation autour de 25°C, un pigeage par jour durant la fermentation alcoolique. Mouillage du marc sur la fin de macération. Cuvaizon pendant deux semaines, fermentation malolactique après débourbage en cuve béton.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 150 000

Élevage : Béton

Méthode de culture : Conventionnelle

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Brillante rouge cerise.

Nez : Fruité et gourmand, notes de cerise type bigarreau, groseille, grenade, cassis et épices (poivre blanc et cannelle).

Bouche : Nette, fraîche, droite, croquante. Tanins fins, belle longueur en bouche. Attaque fruitée, notes de pâte de coing et paprika.

SERVICE

Température : 16°C

Accords mets et vins : Saumon grillé, canard aux olives, omelette aux girolles, jambon persillé, Pélardon, poires au vin.

Conditionnement : 75 cl

