



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Marselan

Couleur très intense avec des reflets noirs. Les arômes sont explosifs et murs : confituré, fraises écrasées, mûres puis des notes épicées d'une belle complexité. La bouche est curieusement très tendue avec une belle vivacité tout en étant ample et souple. Les tanins restent soyeux et élégants. Ce vin est très séducteur et ravira les amateurs de vins puissant et élégants à la fois.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2014

Cépages

100% Marselan

Rendement

50 HL / Ha

Degré

14,5% alc./vol

Terroir

Volcanique, argilo calcaire.

Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Vinification

Vinification traditionnelle, avec un éraflage et un foulage partiel à 50 %. Des pigeages sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 30°C. La cuvaison totale à durée 3 semaines. Le fermentation malolactique est effectuée durant l'été suivant (2015).

Élevage

Le vin est élevé en cuve inox pendant 6 mois avant sa mise en bouteille.

RÉCOMPENSES

The Wine Advocate

86/100 - Drink 2016-2019

Collection Pays d'Oc IGP 2016

Cuvée Ambassadrice - Coups de Coeur !



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Decanter 2016
Recommandé

PRESSE

Les 5 du Vin par Hervé Lalau - 12/2016