



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Marselan

Couleur toujours très intense tirant vers le violet et le noir. Les arômes sont très murs, opulents. Le nez est réglissé, confituré et tend vers des notes chocolatées. Présence d'épices avec des pointes de cannelle. La bouche est ronde, très fruitée (fruits noirs) avec une belle longueur. Ce vin est gourmand, il se déguste comme une friandise. Avis aux amateurs de ce cépage atypique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2015

Cépages

100% Marselan.

Le Marselan est le résultat du croisement entre les cépages Cabernet Sauvignon et Grenache Noir. Créé en 1961, près de Marseillan par les chercheurs de l'INRA on le retrouve aujourd'hui dans les vignobles du Languedoc, de la Vallée du Rhône, d'Espagne ainsi que sur la côte nord de la Californie, en Suisse et en Israël.

Rendement

40 HL / Ha

Degré

14,5% alc./vol

Terroir

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 total 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 a duré 3 semaines. La fermentation malolactique s'est effectuée sur vin débourbé.

Élevage

Le vin est élevé en cuve béton pendant 10 mois avant sa mise en bouteille.

RÉCOMPENSES



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson

16 /20 : Wonderful Languedoc character.