



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Marselan

La couleur est profonde et dense avec des reflets violets foncés. Le nez est marqué par des arômes épicés, puissants et une belle maturité. Les arômes tourbés se mêlent aux notes de moka, de fruits rouges et de poivres. La bouche est ronde, ample, dense tout en gardant des tannins fondus. Quelques notes vanillées et de fruits à coques soulignent une surprenante fraîcheur. Un Marselan qui surprendra les novices comme les connaisseurs.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2020

Cépages

100% Marselan

Rendement

40 HL / Ha

Degré

14% 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 périodes sèches régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Vinification

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 50 %.

Des petits remontages de 10 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C. La cuvaison totale a duré 3 semaines. La fermentation malolactique s'est effectuée sur vin débourbé.

Élevage

Ce vin est élevé en futs de un an pendant 4 mois avant sa mise en bouteille.