VILLA BLANCHE

Marselan

La couleur est profonde presque noire avec des reflets violets. Le millésime 2021 nous offre un vin puissant mais très bien équilibré. Les notes sont marquées par les petits fruits noirs (cassis, mûres ...) le chocolat et les épices tels que l'aneth et le poivre noir. La bouche possède une belle attaque avec une tension qui compense parfaitement la maturité des arômes. On retrouve des notes de moka, de fruits rouges, de tourbe et de poivres. La bouche est ronde, ample, dense tout en gardant des tannins fondus. La finale légèrement boisée révèle la vanille et la noix de coco. Un Marselan qui surprendra les novices comme les connaisseurs.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2021

Cépages
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 sécheresses 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 à durée 3 semaines. La fermentation malolactique s'est effectuée sur vin débourbé.

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

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022

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

15.5/20

La Tulipe Rouge 2023
Sélection Meilleurs vins de France

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