VILLA BLANCHE

Marselan

La couleur est toujours rouge intense tirant vers le violet et le noir. Le premier nez est sur des arômes de fruits noirs, fraise écrasée, feuille de laurier, fenouil sanguin et poivre noir. C'est un vin frais, jeune aux tannins ciselés. La bouche est ample et ronde. On retrouve le cassis, la mûre, la groseille, mais aussi le fenouil, la menthe, l'aneth et une finale reglissée et épicée. Ce cépage hybride (croisement du Grenache noir et du Cabernet Sauvignon) travaillé avec minutie ne laisse pas indifférent de par son équilibre très contrasté et son originalité. Parfait à la dégustation en toute saison.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2022

Cépages
Marselan

Degré
14 % alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire.

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
- Cuve béton : 80 %
- Barriques : 20 %

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