VILLA BLANCHE

Marselan

Belle couleur profonde d'un rouge sombre (reflet noir). Nez très intense dominé par des notes de genévrier, de ciste puis viennent de beaux parfums de mûre et cassis. La bouche est intense de fruits noirs, épicée, corsée avec de beaux tanins soyeux. A déguster sur des viandes et des fromages élevés.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2013

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
Macération à froid pendant 5 jours à 2°C. L'idée est de travailler deux profils de Marselan : l'un sur la maturité, l'autre sur la vivacité et la fraîcheur.
La fermentation de la partie la plus mûre est contrôlée à 30°C pendant 20 jours. Elle représente 80 % de l'assemblage.
La seconde partie moins mure fermente à 22°C pendant 7 jours au contact des grappes.

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

RÉCOMPENSES

Guide Gilbert & Gaillard 2016
Médaille d'Or

Jancis Robinson
16 / 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