

VILLA BLANCHE

Marselan

Une belle robe d'un rouge profond aux reflets violets. Le premier nez révèle des arômes intenses de cassis, de confiture de fraise et de figue fraîche puis suivent des notes de moka, de curry et de fenouil. Ce vin se distingue par sa fraîcheur et ses tannins croquants, puissants et souples. En bouche, il est ample et rond, offrant un bouquet de saveurs de groseille, de cassis, d'anis, de menthe et de chocolat. La finale est à la fois épicée et gourmande. Ce mono cépage, 100% Marselan, travaillé avec minutie, séduit par son équilibre contrasté et son originalité. Parfait à la dégustation en toute saison : il ne laisse pas indifférent.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2023

Cépages
100% Marselan

Degré
14,5% alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et aucun foulage. Deux très gros remontages sont effectués en début de fermentation, suivis de petits remontages de 10 minutes quotidiens. Température de fermentation située entre 28 et 30 °C. La cuvaison totale à durée 4 semaines. La fermentation malolactique s'est effectuée sur vin débourbé.

Élevage
Cuve béton : 80 %
Barriques : 20 %

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

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