



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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 %