VILLA BLANCHE

Marselan

Une belle robe d'un rouge profond aux reflets violets. Le premier nez révèle des arômes intenses de myrtille, de cassis, de figue fraîche puis suivent des notes de tabac et de chocolat. Ce vin se distingue par ses tannins croquants, puissants et souples. En bouche, il est ample et rond, offrant un bouquet de saveurs de sauge, de laurier, de poivre noir et de cacao. La finale est à la fois épicée et gourmande. Ce monocépage, 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
2024

Cépages
100 % Marselan

Degré
14.5 % alc. /vol

Terroir
Argilo calcaire.

Vinification
Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et aucun foulage. Deux longs 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 a durée 4 semaines. Le vin reste une quinzaine de jours en contact avec le marc une fois la fermentation alcoolique terminée de manière à gagner en complexité et en concentration. La fermentation malo lactique 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