



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Marselan

Une belle robe d'un rouge profond aux reflets violets. Le nez déploie des arômes intenses de myrtille, de cassis et de figue. Les tannins sont croquants, intenses tout en restant souples. En bouche, l'ampleur et la rondeur dominent, des notes de fruits noirs, de laurier, de poivre et de cacao dominent. La finale est à la fois épicee et gourmande.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2025

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, suivi de petits remontages d'environ 10 minutes par jour. Température de fermentation située entre 28 et 30 °C. La cuaison totale a duré 4 semaines. Le vin reste une quinzaine de jour en contact avec le marc une fois la fermentation alcoolique terminée de manière à gagner en complexité et en concentration. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourré.

Élevage

80 % en cuve béton, 20% en barriques.