



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Marselan

Couleur très dense tirant vers le noir avec des reflets violets. Belle brillance. Arômes de fruits mûrs très méditerranéens comme la prune, la figue noire; cette année encore des notes de réglisse mais aussi confiturées sur le fruit noir. La garrigue et les épices apparaissent en bouche, avec une pointe de cannelle en finale. La bouche est ronde, les tannins sont puissants mais souple. Ce vin est gourmand et plein: sa puissance est compensée par une belle fraîcheur en finale. Un cépage peu connu qui ne laissera pas indifférent les curieux ...

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2016

**Cépages**

100% Marselan.

Le Marselan est le résultat du croisement entre les cépages Cabernet Sauvignon et Grenache Noir. Créé en 1961, près de Marseillan par les chercheurs de l'INRA on le retrouve aujourd'hui dans les vignoble du Languedoc, de la Vallée du Rhône, d'Espagne ainsi que sur la côte nord de la Californie, en Suisse et en Israël.

**Rendement**

40 HL / Ha

**Degré**

14,5% alc./vol

**Terroir**

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**

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 50 %. Des pigeages sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 30°C. La cuvaison totale a duré 3 semaines. La fermentation malolactique s'est effectuée sur vin débourbé.

**Élevage**

Le vin est élevé en cuve béton pendant 10 mois avant sa mise en bouteille.



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson 30/09/2017**

16/20 A little rugged, a little rustic, totally charming ...