

VILLA BLANCHE

Marselan

La couleur est profonde, dense avec des reflets violets et noirs. Au nez, le millésime 2018 est marqué par des arômes plus épicés et une expression plus fruitée que confiturée. On trouve des arômes tourbés, le moka, les fruits rouges mais aussi des notes poivrées. La bouche est pleine, dense et les tannins surprennent par leurs fondus. Quelques notes vanillées accompagnent une surprenante fraicheur en fin de bouche. Un Marselan qui surprend les novices comme les connaisseurs.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2018

Cépages
100% Marselan

Production
40 HL / Ha

Degré
13.5,% 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 périodes sèches régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Vinification
Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 50 %.
Des petits remontages de 10 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C. La cuvaison totale a duré 3 semaines. La fermentation malolactique s'est effectuée sur vin débourbé.

Élevage
Ce vin est élevé en fûts de un an pendant 4 mois avant sa mise en bouteille.

PALMARÈS

Jancis Robinson 2020

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



16,5/20

Wine Align
88/100

Jancis Robinson 2020
16,5/20

PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages

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