

VILLA BLANCHE

Marselan

La couleur est profonde et dense avec des reflets violets foncés. Le nez est marqué par des arômes épicés, puissants et une belle maturité. Les arômes tourbés se mêlent aux notes de moka, de fruits rouges et de poivres. La bouche est ronde, ample, dense tout en gardant des tannins fondus. Quelques notes vanillées et de fruits à coques soulignent une surprenante fraicheur. Un Marselan qui surprendra les novices comme les connaisseurs.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2020

Cépages
100% Marselan

Production
40 HL / Ha

Degré
14% 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 futs de un an pendant 4 mois avant sa mise en bouteille.

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