



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Marselan

La couleur est profonde presque noire avec des reflets violets. Le millésime 2021 nous offre un vin puissant mais très bien équilibré. Les notes sont marquées par les petits fruits noirs (cassis, mûres ...) le chocolat et les épices tels que l'aneth et le poivre noir. La bouche possède une belle attaque avec une tension qui compense parfaitement la maturité des arômes. On retrouve des notes de moka, de fruits rouges, de tourbe et de poivres. La bouche est ronde, ample, dense tout en gardant des tannins fondus. La finale légèrement boisée révèle la vanille et la noix de coco. Un Marselan qui surprendra les novices comme les connaisseurs.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2021

Cépages

Marselan

Rendement

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 sécheresses 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 à durée 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.