



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Marselan

La couleur est toujours rouge intense tirant vers le violet et le noir. Le premier nez est sur des arômes de fruits noirs, fraise écrasée, feuille de laurier, fenouil sanguin et poivre noir. C'est un vin frais, jeune aux tannins ciselés. La bouche est ample et ronde. On retrouve le cassis, la mûre, la groseille, mais aussi le fenouil, la menthe, l'aneth et une finale reglissée et épicée. Ce cépage hybride (croisement du Grenache noir et du Cabernet Sauvignon) travaillé avec minutie ne laisse pas indifférent de par son équilibre très contrasté et son originalité. Parfait à la dégustation en toute saison.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2022

Cépages

Marselan

Degré

14 % alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire.

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

- Cuve béton : 80 %
- Barriques : 20 %