



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Marselan

Belle couleur profonde d'un rouge sombre (reflet d'encre). Dominé par les fruits noirs avec de beaux parfums de mûre, cassis et figue. La bouche est intense, corsé avec de beaux tanins soyeux. La finale offre un soupçon de fruits à l'alcool type bigarreau. A déguster avec des viandes rouges et des plats épicés.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2012

Cépages

100% Marselan

Degré

13,5% alc./vol

Terroir

Volcanique, 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

Macération à froid pendant 5 jours à 2°C. L'idée est de travailler deux profils de Marselan : l'un sur la maturité, l'autre sur la vivacité et la fraîcheur.

La fermentation du premier est contrôlée à 28°C pendant 30 jours. Le second fermente à 22°C pendant 7 jours au contact des grappes. Ensuite nous travaillons longuement l'assemblage.

Élevage

Le vin est élevé en cuve inox pendant 6 mois avant sa mise en bouteille.