



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Marselan

Belle couleur profonde d'un rouge sombre (reflet noir). Nez très intense dominé par des notes de genévrier, de ciste puis viennent de beaux parfums de mûre et cassis. La bouche est intense de fruits noirs, épicée, corsée avec de beaux tanins soyeux. A déguster sur des viandes et des fromages élevés.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2013

Cépages

100% Marselan

Rendement

50 HL / Ha

Degré

14,5% 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 de la partie la plus mûre est contrôlée à 30°C pendant 20 jours. Elle représente 80 % de l'assemblage.

La seconde partie moins mûre fermente à 22°C pendant 7 jours au contact des grappes.

Élevage

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

RÉCOMPENSES

Guide Gilbert & Gaillard 2016

Médaille d'Or

Jancis Robinson

16 / 20