



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Marselan

La couleur toujours aussi dense tirant vers le violet et le noir annonce la générosité de ce vin. Les arômes de fruits noirs, de coin et d'épices se mêlent de façon subtile avec une finale sur des notes confiturées. La bouche est ample, ronde, les tannins sont puissants mais gardent une magnifique et surprenante fraîcheur. On retrouve le cassis, la mûre, la réglisse et des épices. Ce cépage 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

2017

Cépages

100% Marselan.

Le Marselan est le résultat du croisement entre les cépages Cabernet Sauvignon et Grenache Noir. Créé en 1961, près de Marseillan par les chercheurs de l'INRA on le retrouve aujourd'hui dans les vignobles du Languedoc, de la Vallée du Rhône, d'Espagne ainsi que sur la côte nord de la Californie, en Suisse et en Israël.

Rendement

40 HL / Ha

Degré

14,5% 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 pigeages 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

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



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2019

16/20

Wine Orbit;

"93/100"

Jancis Robinson

16/20

Sam Kim 2019

93/100