



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Marselan

La couleur est profonde, dense avec des reflets violets et noirs. Au nez, le millésime 2018 est marqué par des arômes plus épicés et une expression plus fruitée que confiturée. On trouve des arômes tourbés, le moka, les fruits rouges mais aussi des notes poivrées. La bouche est pleine, dense et les tannins surprennent par leurs fondus. Quelques notes vanillées accompagnent une surprenante fraîcheur en fin de bouche. Un Marselan qui surprend les novices comme les connaisseurs.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2018

Cépages

100% Marselan

Rendement

40 HL / Ha

Degré

13,5% 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 périodes sèches 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 a duré 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.