

VILLA BLANCHE

Marselan

Une belle robe d'un rouge profond aux reflets violets. Le nez déploie des arômes intenses de myrtille, de cassis et de figue. Les tannins sont croquants, intenses tout en restant souples. En bouche, l'ampleur et la rondeur dominent, des notes de fruits noirs, de laurier, de poivre et de cacao dominent. La finale est à la fois épicée et gourmande.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Pays d'Oc

Millésime
2025

Cépages
100 % Marselan

Degré
14.5 % alc. /vol

Terroir
Argilo-calcaire

Vinification
Vinification traditionnelle avec un éraflage total et aucun foulage. Deux longs remontages sont effectués en début de fermentation, suivi de petits remontages d'environ 10 minutes par jour. Température de fermentation située entre 28 et 30 °C. La cuvaison totale a duré 4 semaines. Le vin reste une quinzaine de jour en contact avec le marc une fois la fermentation alcoolique terminée de manière à gagner en complexité et en concentration. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé.

Élevage
80 % en cuve béton, 20% en barriques.

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419