



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Chardonnay

Robe vert pâle et limpide. Notre Villa Blanche Chardonnay 2015 reste dans la même lignée que les millésimes précédents avec un peu moins de maturité que 2014. Très expressif avec des arômes de fleurs blanches, de fruits type abricot ou pêche de vigne et des notes de fruits secs. La bouche est franche, nette, pleine et bien équilibrée. La finale est fraîche et fruitée avec des notes de mangue et d'agrumes. Le boisé est bien fondu, subtil. Une belle tension sur ce millésime : élégant.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2015

Cépages

100% Chardonnay

Degré

13% alc./vol

Terroir

Volcanique. 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

Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur dans le vin, puis quinze jours plus tard pour avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Égrappage total puis une macération de 4 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 15°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Les Chardonnay sont élevés 3 mois en fûts de chêne. Ils sont ensuite mis en bouteille.

RÉCOMPENSES

Bettane & Dessauve 2017

Sélectionné 2017 : 15/20

Guide Hachette 2017

Guide Hachette 2 étoiles : D'un équilibre, d'une finesse et d'une



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



longueur remarquable ...!

The Wine Advocate

85/100 - Drink 2016-2018

Top 100 The Wine Merchant

Hautement Recommandé by The Wine Merchant

Jancis Robinson 2016

16.5 / 20 : Surprisingly long !

Top 100 Sud de France

Recommandé

IWC 2016

Recommandé

Concours National IGP 2016

Médaille d'Or