



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



QUARTIER LIBRE

Robe jaune or avec des reflets brillants. Le nez a une belle expression et possède une belle amplitude sur des arômes de fleurs fraîches, de cardamome, de fruits à chair blanche et des notes de réglisse. Bel équilibre en bouche, une belle fraîcheur et beaucoup de gourmandise. Le côté fruité ressort, de la rondeur avec des notes d'orange confite et de citron mais l'ensemble est souligné par une belle tension mentholée et anisée. Un vin qui fleure bon la méditerranée : s'appréciera à l'apéritif mais aussi à table.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP OC

Millésime

2020

Cépages

40% Grenache blanc, 20% Clairette, 20% Rolle, 20% Roussanne
La Clairette blanche, le Rolle, le Grenache blanc et la Roussanne font partie des plus anciennes variétés cultivées dans le sud de la France. Ces cépages apportés par les grecs en gaulle sont très représentatifs du goût de notre région. Nous avons assemblé ces quatre cépages de manière à trouver une harmonie entre minéralité, rondeur, fraîcheur et identité

Rendement

50 HL / Ha

Degré

12,5 % alc./vol

Terroir

Relativement protégé du Mistral et de la Tramontane par l'avancée des reliefs cévenols, ce terroir à proximité de la mer favorise l'installation de la brise marine qui tempère les excès thermiques en été. Nos quatre cépages sont cultivée sur des terrasses du villafranchien, composé de galets de quartz et silex ou de calcaires agglomérés.

Vinification

Vinification classique avec débourage à 6 °C pendant 24 h puis mise en fermentation à 15 °C durant 10 jours. Les lies fines sont conservées lors du premier soutirage après fermentation alcoolique. La fermentation malolactique n'est pas effectuée de manière à garder un maximum de fraîcheur.

Élevage

Élevé sur lies fines durant 4 mois.



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022

16/20

Elle A Table 2021

Médaille d'or

Top 100 Sud de France 2021

Top 100