



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LA MARQUISE

Un vin aux reflets or, légèrement verts avec une robe brillante. Le nez sur ce millésime et très marqué fleurs blanches avec des notes de vanille, d'amandes et d'épices fraîches comme la coriandre et l'aneth. Le passage en barriques ne marque pas le vin et offre une finale sur des notes de fruits à coque et d'épices. Le Grenache gris apporte cette belle complexité avec ses notes d'agrumes et accentue en bouche cette présence minérale. L'attaque est franche, ronde, harmonieuse sur des arômes de fruits exotiques, d'abricot, d'amande douce et de pêche blanche. C'est un vin blanc racé, droit et gourmand comme seul des terroirs d'altitude peuvent en offrir. Comme nous pouvons le constater sur les millésimes précédents, sa capacité de garde et son évolution organoleptique est très intéressante.

### FICHE TECHNIQUE



#### Appellation

IGP Pays d'Oc

#### Millésime

2020

#### Cépages

80 % Roussanne – 20 % Grenache Gris

#### Degré

12.5 % alc./vol

#### Terroir

Coteaux argilo-sableux, limoneux-calcaires

Ces raisins sont issus de nos parcelles de Roussanne et de Grenache gris situées sur notre domaine dans le Val de Dagne (au pied de la montagne Alaric, dans les Corbières septentrionales). Nous avons récolté à la main et trié les meilleures grappes sur les souches situées dans les pointes (fin de rangées courtes) afin de tirer le meilleur des souches les plus qualitatives.

Le millésime 2020 fut caractérisé par un printemps très humide, suivi d'un été assez chaud, avec une arrière-saison sèche. Ce type de conditions climatiques est bénéfique pour la production de vins blancs de qualité.

#### Vinification

Les raisins sont éraflés, non foulés et pressés. Le moût est ensuite débourbé par sédimentation naturelle après 48 heures.

La fermentation est thermo régulée à 16 degrés afin de baisser lentement de manière régulière jusqu'à la fin de la consommation des



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



sucres. Le jeune vin est alors soutiré dans nos barriques de 228 litres avec ses lies fines.

## Élevage

10 mois en barriques de un vin blanc.

---

## RÉCOMPENSES

### Tamlyn Currin

17,5/20

### Wine Enthusiast

91/100

### Collection Automne/Hiver IGP Pays d'Oc 2023

Cuvée Ambassadrice

### James Suckling 2023

91/100

### Jancis Robinson Oct 2022

17.5/20

### Challenge Millésime Bio 2022

Médaille d'Or

---

## PRESSE

magazine Cavistes & Sommelier Automne-Hiver 2023/24 - 01/2024