



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



AMS TRAM GRAM ALTITUDE Chardonnay

Robe brillante, aux reflets jaunes clairs. Ce millésime 2024 nous offre des arômes de fruits blancs tel que le petit abricot du Roussillon ou la pêche qui se mêlent à des notes de fleurs blanches et anisées apportant une jolie fraîcheur. De belles notes florales et mentholées, suivies de notes de mangue et d'ananas viennent compléter avec élégance la finale minérale. En bouche, toujours un bel équilibre entre onctuosité et belle attaque.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2024

Cépages

Chardonnay

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire. Les parcelles se situent dans un croissant entre Méditerranée et Cévennes, doux et ensoleillé avec des bonnes précipitations au printemps. Certaines sont positionnées à 300 mètres d'altitude sur des parties plus continentales de la région.

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une première récolte précoce début aout permettant de conserver de la fraîcheur, puis deux à trois semaines plus tard une deuxième récolte, afin d'obtenir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Les deux profils sont assemblés après la fin de la fermentation alcoolique.

Égrappage total puis une macération de 4 heures à 5°C avant le pressurage. Débourage statique de 24 heures avant le levurage des mouts. La fermentation alcoolique est conduite à 15°C. Pas de fermentation malo-lactique.

Élevage

3 mois en cuve inoxydable: 100% du volume sur lies fines

RÉCOMPENSES

Chardonnay du Monde

Médaille d'argent