



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Grenache

Belle robe rose pâle avec de jolis reflets gris clair. Nez floral type fleurs blanches, roses puis apparaissent des arômes frais de pamplemousse, de guimauve, de melon avec une finale sur le fruit de la passion et la pêche blanche. La bouche est gourmande à souhait, souple, fruitée et rafraîchissante. On croque dans l'abricot, les agrumes, la grenade, la cerise avec des notes épicées de poivre blanc. Une gourmandise à l'état pur, mais aussi un vrai vin qui saura accompagner un repas dignement.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2023

**Cépages**

- Grenache gris : 40 %
- Grenache noir : 60 %

**Degré**

12.5 % alc. /vol

**Terroir**

Argilo calcaire

**Vinification**

Les raisins sont vendangés de nuit sur deux périodes. Une récolte précoce début aout, afin d'obtenir une base fraîcheur, puis une deuxième récolte quinze jours à un mois plus tard afin d'obtenir un profil plus concentré et des arômes plus variétaux et méditerranéens. Égrappage total puis une macération de 6 heures à 5 °C concernant la première récolte, puis 2 heures pour ce qui est de la deuxième récolte. La fermentation est thermorégulée à 15 °C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique pour conserver de la fraîcheur.

**Élevage**

Cuve inox pendant deux mois.

#### RÉCOMPENSES

**Top 100 Sud de France 2024**

92/100