



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Grenache

Belle robe rose très pâle avec de beaux reflets brillants. Le nez est fin, subtil et très élégant avec des arômes floraux et anisés. La bouche, droite et gourmande, exprime des notes fraîches de fruits rouges légèrement mentholées. La finale est longue et persistante, celle d'un rosé gastronomique, sur l'amande douce avec une pointe d'amertume. A consommer à l'apéritif mais surtout avec une belle cuisine méditerranéenne.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2013

**Cépages**

100% Grenache Gris

**Degré**

13,5% alc./vol

**Terroir**

Argilo-calcaire.

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.

Egrappage total puis une macération de 6 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 17°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malo lactique.

**Élevage**

En cuve inox.

#### RÉCOMPENSES

**Guide Bettane & Dessauve 2015**

14 / 20

**Jancis Robinson**

16 / 20 - Made with real finesse!



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Gilbert & Gaillard 2015**  
Médaille d'Or

---

## PRESSE

**France Dimanche 07.2014 - 09/2014**

**Le Parisien Magazine - 06/2014**