



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE PENCHANT

Reflats or, vert jaune, limpide et brillante. Généreux au nez, il révèle des notes délicates de fleurs blanches, d'abricot, d'ananas accompagnées de la menthe poivrée et de l'anis étoilé. En bouche, on est frappé par le volume et la profondeur de cette Roussanne ; l'attaque exprime des arômes délicats de fruits blancs tels que : la pêche blanche, la poire, la nectarine puis sur une même tension nous parviennent des notes de citron confit, de pamplemousse rose pour finir encore sur la menthe et l'anis sauvage. De par sa situation très continentale, le terroir du Domaine surprend par un profil vin très élégant et subtil qui augure d'une très belle évolution en bouteille.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Pays d'oc

Millésime

2023

Cépages

100% Roussanne

Degré

12,5 alc./vol

Terroir

Argilo sablonneux calcaire. Les sols contiennent 20 % de sables, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit.

Vinification

Les raisins sont égrappés, suivi d'une macération pelliculaire de trois heures, puis pressés. Un débouillage statique est ensuite effectué afin de séparer le clair des bourbes terreuses qui seront écartées. La fermentation alcoolique s'est déroulée à 15 °C pendant 20 jours, à l'abri de l'air afin de conserver la fraîcheur et les notes fruitées décelées dans le raisin.

Le vin est ensuite soutiré afin de retirer les lies grossières de fermentation pour rester trois mois sur lies fines.

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 3 mois