



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Malbec

Robe rouge pourpre profond. Le nez s'ouvre sur des arômes nets de cerise, de cassis et de fraise, accompagnés de notes de cades et d'un poivre noir bien présent. En bouche, l'attaque est franche, avec des tanins ronds et puissants. On retrouve des petits fruits rouges, notamment la framboise des bois, relevés par des touches de menthe et de vanille fraîche bien intégrée. Un Malbec équilibré, alliant structure, fraîcheur naturelle et maturité aromatique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP OC Malbec

Millésime

2024

Cépages

100% Malbec

Degré

13% alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire.

Vinification

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et aucun foulage avant encuvage. Levurage.

Des remontages quotidiens de trente minutes sont effectués juste après le départ en fermentation jusqu'à 10 % vol d'alcool avec une température de fermentation située autour de 28 °C. Ensuite de petits mouillages de chapeau quotidiens sont effectués jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. La cuvaison totale à durée 3 semaines. La fermentation malactique s'est effectuée sur vin débourbé et propre.

Élevage

Cuve béton : 100 %