



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Syrah

Robe rouge pourpre intense. Le nez exprime, des arômes de mûre, de prune, de figue fraîche et de fraise écrasée. À l'aération, apparaissent des notes de laurier et une touche de fruits à coque. La bouche est souple, avec des tanins fondus et ronds. En bouche, on retrouve la fraise et le cassis, accompagnés de moka, de vanille et d'un poivre noir discret en finale. Une syrah d'altitude à la fois structurée et gourmande, avec une belle élégance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP OC Syrah

Millésime

2024

Cépages

100% Syrah

Degré

14,5% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des faibles précipitations

Vinification

Raisins éraflés et non foulés. Vinification traditionnelle avec des remontages quotidiens de 30 minutes pendant une semaine. Température de fermentation située entre 24°C et 28°C. Cuvaïson totale de 3 semaines. Fermentation Malo-lactique effectuée sur vin soutiré en cuve.

Élevage

Cuve béton : 60 % du volume

Barriques : 40 % du volume

Durée : 6 mois

RÉCOMPENSES

Syrah du Monde 2025

Médaille d'Or