



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Malbec

Une robe rouge pourpre profonde. Le nez s'ouvre sur des arômes de prune, de cassis et de cacao, accompagnés par des notes de violette. En bouche, l'attaque est franche, le vin puissant et gourmand avec des tanins ronds. On retrouve des petits fruits rouges, notamment la cerise noire, relevés par des touches de tabac. Un Malbec équilibré, alliant structure, fraîcheur naturelle et maturité aromatique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2025

Cépages

100% Malbec

Degré

13% alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Vinification traditionnelle : éraflage total, aucun foulage avant encuvage. Une fois la fermentation alcoolique débutée, des remontages quotidiens de trente minutes sont effectués jusqu'à l'obtention de 10 % d'alcool / vol, avec une température de fermentation située autour de 28 °C. Ensuite des petits mouillages de chapeau sont effectués jusqu'à la fin du processus. La cuvaison totale est d'une durée de 3 semaines. Enfin, la fermentation malactique s'effectue sur vin débourbé et propre.

Élevage

Cuve béton : 100 %

