



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



L'OR BOHÈME

Une robe jaune pâle, brillante et limpide. Au nez, des arômes très élégants d'aubépine, de pomme verte, de pêche et de citron. La bouche est à la fois fruitée avec des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et rafraichissante qui rappelle la craie et le silex. La finale, très équilibrée, présente des notes de noisettes salées avec des tanins très fins.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Haute Vallée de l'Orb

Millésime

2024

Cépages

100 % Chardonnay

Degré

12.5% alc./vol

Terroir

Coteaux Limoneux – calcaires situés à 500 mètres d'altitude.

Vinification

Eraflage, petite macération pelliculaire de deux heures suivi de pressurage. Débourage statique de 24 heures afin de garder des bourbes fines. Fermentation thermo régulée à 16-18 °C pendant 15 jours. Soutirage 10 jours après la fin de FA afin d'éliminer les lies grossières. Elevage sur lies fines sans sulfites pour la partie non entonnée à 8 degrés Celsius. Fermentation malolactique partielle sur quelques barriques.

Élevage

Cuve béton : 50 % du volume.

Barriques de 1 et 2 vins : 50 % du volume.

Durée : 12 mois