



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LES SACRÉS

Blanc

Une robe jaune avec des jolis reflets verts. Au nez, on découvre des arômes charmeurs de fleurs d'aubépine et d'anis, suivi de notes d'ananas et d'abricot pour finir sur des notes minérales et pierreuses. En bouche, on savoure des notes de pêche de vigne et de pomme verte, suivi de notes d'amande et de pierre à fusil. Les tannins sont frais, tendus et bien fondus.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc blanc

Millésime

2025

Cépages

Grenache blanc 40%, Roussanne 20%, Viognier 20%, Rolle 20%

Degré

13,5% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Eraflage total, aucun foulage avant pressurage. Temps de pressurage de 4 heures, afin d'extraire un peu plus de matière. Sédimentation naturelle à 6 °C pendant 24 heures. Fermentation alcoolique thermo régulée à 16 °C pendant 15 jours. Pas de fermentation malo lactique.

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 3 mois