



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Syrah

Une robe rouge profondément pourpre. Le nez s'exprime sur des arômes puissants de cerise noire, de mûre et de cassis. Ensuite la réglisse et le poivre noir arrivent, suivies par des notes cacaotées et de chocolat noir. En bouche, on découvre des petits fruits rouges comme la fraise et la myrtille, suivi par des notes épicées de cannelle, de curcuma et de vanille. Les tannins sont souples, fondus et bien ronds. Une cuvée gourmande avec une très belle longueur.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2025

Cépages

100% Syrah

Degré

13,5% 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. Cuvaision 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