



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Picpoul de Pinet

Robe jaune pâle avec des reflets brillants. Le nez présente une belle expression de pomme verte et de pêche, suivi de pamplemousse et d'orange pour finir sur une touche mentholée et iodée. La bouche est marquée par la mangue et l'ananas. Les notes d'agrumes reprennent le dessus, avec des notes de citron et de pamplemousse. La fin de bouche est minérale, saline, gourmande.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Picpoul de Pinet

Millésime

2025

Cépages

100% Piquepoul Blanc

Degré

13% alc. /vol

Terroir

Craie et argile

Vinification

Vendanges manuelles uniquement le matin afin de ne pas abimer les raisins avec de fortes températures. Une macération de 4 heures est effectuée avant pressurage. La fermentation s'effectue autour de 16 °C. Les lies sont mises en suspension de façon hebdomadaire après la fermentation alcoolique pendant trois mois afin de complexifier la bouche. Pas de fermentation Malo lactique.

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 3 mois sur lies en suspension

RÉCOMPENSES

Tamlyn Currin

16/20

La Revue du Vin de France

91/100