



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Merlot

Une robe rouge pourpre. Un nez marqué des arômes de framboise et de fraise suivi par des notes de mûre. Après agitation, on découvre des arômes de thym et de garrigue qui viennent complexifier le tout. En bouche, apparaissent d'abord des notes de petits rouges : framboise, fraise et mûre, puis viennent des arômes de thym et de garrigue qui viennent complexifier et sublimer ce Merlot. Les tannins sont frais, ronds et souples.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2025

Cépages

100% Merlot

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire à 150 mètres d'altitude.

Vinification

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total, pas de foulage. Le vin est maintenu quelques jours à 8°C avant d'être lancé en fermentation pour une durée de 20 jours. Des petits remontages de 15 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C. La fermentation Malo lactique est effectuée quelques jours après la fermentation alcoolique sur vin débourbé.

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 3 mois