



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA MARQUISE

Ce vin se présente avec une jolie robe jaune aux reflets verts brillants. Le nez est expressif, il déploie des arômes de fleurs blanches, anis, amande fraîche, poivre blanc et silex. En bouche, l'équilibre est remarquable. L'attaque est ronde, avec une belle fraîcheur en finale. La dégustation s'ouvre sur des saveurs de fenouil et d'herbe fraîche, suivi de fleur des champs. Des notes de vanille et de pain grillé apparaissent en fin de bouche.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Aude VAL DE DAGNE

Millésime

2024

Cépages

Roussanne 70 %
Grenache gris 30 %

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Le Val de Dagne est situé au pied de la montagne Alaric, dans les Corbières septentrionales.
Coteaux argilo-sableux-limoneux-calcaires.

Vinification

Les raisins sont éraflés, non foulés et pressés sans macération préalable. Le mout est débourbé par sédimentation naturelle après 24 heures à 8 degrés Celsius.

La fermentation est thermo régulée à 16-17 degrés pendant une quinzaine de jours. Lorsque la fermentation alcoolique est terminée, le vin accompagné de ses lies fines est soutiré dans nos barriques de 228 litres.

Élevage

- Barriques d'un vin de 228 litres : 50 % du volume
- Jarre en grès : 25 % du volume
- Cuve inox : 25 % du volume
- Durée : 12 mois