



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Chardonnay

Robe jaune clair avec des reflets légèrement dorés. Les arômes sont très équilibrés sur des notes de citron confit, d'ananas, d'abricot pour finir sur des notes beurrées, de lait de coco et de caramel. L'attaque en bouche est droite, fraîche avec une belle amplitude et une longue finale onctueuse. Apparaissent des notes d'aubépine, d'amande grillée, de miel et de fleurs d'acacia. Villa Blanche Chardonnay est un des grands succès de la maison Carmel & Joseph, ce millésime honore cette belle réputation.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2025

Cépages

100% Chardonnay

Degré

13,5 % al. /vol

Terroir

Volcanique et argilo calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une première récolte a lieu au début du mois d'août, amenant de la fraîcheur à cette cuvée, puis deux à trois semaines plus tard, une deuxième récolte est effectuée afin d'obtenir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Ces deux profils de cuvée sont assemblés après la fin de la fermentation alcoolique pour créer un vin équilibré. Égrappage total suivi par une macération de 4 heures à une température de 5°C est faite avant le pressurage. Débourbage statique de 24 heures avant le levage des moûts. La fermentation alcoolique est conduite à 15°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Cuve inoxydable : 70 % du volume

Barriques : 30 % du volume

Durée : 3 mois