



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Pinot Noir

Robe rouge rubis. Le nez s'ouvre sur un joli mélange de griotte et de fraise, accompagné de notes épicées de cannelle et de poivre noir. La bouche est élégante et équilibrée, portée par des tanins fins et soyeux. On retrouve des arômes de groseille, de framboise et de fraise, qui apportent fraîcheur et gourmandise. La finale dévoile de délicates notes florales, évoquant la rose et la pivoine, pour une belle persistance tout en finesse.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2025

Cépages

100% Pinot Noir

Degré

12.5 % alc

Terroir

Argilo calcaire. Les sols contiennent 20% de sable, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude. L'amplitude thermique est importante entre le jour et la nuit ce qui favorise l'épanouissement et typicité du Pinot Noir.

Vinification

Vendange éraflée et triée avant encuvage. Les raisins sont protégés de l'oxydation avant le départ en fermentation. La fermentation se situe autour des 25°C. Un pigeage par jour durant la fermentation alcoolique jusqu'à densité de 1010. Léger mouillage du marc sur la fin de macération chaque jour. Durée de cuvaison totale de deux semaines. Fermentation malo lactique effectuée sur vin propre après débourage. Les vins de presse sont traités à part et réintégrés à hauteur de 10 %.

Élevage

100% Cuve en béton

Durée : 6 mois