



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Piquepoul Noir

Une belle robe rouge grenat. Le nez s'ouvre sur des arômes de cerise et de fraise, rapidement accompagnés par des notes florales de violette. À l'aération, le bouquet gagne en complexité avec des nuances épicées, marquées par le poivre et la réglisse. En bouche, l'attaque est fraîche et élégante, portée par des saveurs de griotte et de groseille. Elles évoluent vers de délicates notes de pivoine, apportant une belle dimension florale à l'ensemble. Les tanins, fins, discrets et frais, structurent le vin avec subtilité sans alourdir la dégustation.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Millésime

2025

Cépages

100% Piquepoul Noir

Degré

12.5% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Vendange éraflée, triée et non foulée afin de préserver au maximum l'intégrité du fruit. La fermentation alcoolique, conduite autour de 25 °C, s'accompagne d'un remontage quotidien de 15 minutes à partir de la densité 1080, jusqu'à 1020. En fin de macération, un léger mouillage quotidien du marc permet d'extraire avec finesse tout en respectant la matière. Après 10 jours de cuvaison, le vin est débourbé puis poursuit sa fermentation malolactique en cuve béton, pour gagner en rondeur, en équilibre et en harmonie.

Élevage

Cuve inoxydable : 100 % du volume

Durée : 3 mois