



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Malbec

Belle couleur rouge pourpre avec de beaux reflets. Arômes typiques du cépage, qui associent épices, buis et fruits rouges agréablement confiturés. Des notes grillées apparaissent sur la torréfaction, le cacao et des touches vanillées en fin de nez. La bouche est ronde et gourmande ; le café, les épices (poivre blanc, safran ...), la noix de coco s'harmonisent sur des tannins soyeux. Nous travaillons toujours cette fraîcheur naturelle, liée à une belle maturité afin d'offrir, équilibre et puissance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2020

Cépages

100% Malbec

Production

50 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire. Graveleux

Le climat est méditerranéen avec des influences continentales amenant fraîcheur et humidité. Les amplitudes thermiques sont importantes entre hiver/été et jour/nuit, ce qui favorise la complexité et la typicité du cépage Malbec.

Vinification

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 20 %.

Des petits remontages de 15 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C.

La cuvaison totale est de 3 semaines. La fermentation malolactique s'est effectuée sur vin débourbé.

Élevage

Le vin est élevé en fûts de 1 an durant 4 mois.

PALMARÈS

Jancis Robinson Oct 2022

15.5/20

