



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Piquepoul Noir

Belle robe brillante, rouge grenat clair. Le nez est typique de ce cépage méconnu : des arômes fruités de petits fruits rouges, de grenadine, et cerise. On trouve également des senteurs florales, le poivre blanc, la menthe et l'anis. La bouche est légère, fraîche et fruitée. Les tannins sont très fins et droits. C'est un cépage qui offre un vin franc pour un plaisir simple sur des notes à la fois de cassis et groseille. Le millésime 2020 est généreux et nous l'aimerons simplement, avec un peu de charcuterie, des grillades et des amis. Peut être servi frais.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Millésime

2020

Cépages

Piquepoul Noir

Rendement

12.5.% alc./vol

Degré

12.5.% alc./vol

Terroir

Terroir de garrigue argilo calcaire avec 40 % d'argiles rouges ferreuses. Les sols sont drainants et aérés car très caillouteux. Le vignoble est situé à 100 m d'altitude dans un secteur assez venté permettant un bon état sanitaire.

Vinification

Vendange éraflée et triée. La fermentation se situe autour des 25°C. Un remontage de 10 mn par jour durant la fermentation alcoolique. Chaque jour sur la fin de macération, léger mouillage du marc. Durée de cuvaison de 10 jours. Fermentation malolactique effectuée après débourage en cuve béton.

Élevage

Cuve béton durant 5 mois avant mise en bouteille. Filtration légère.

RÉCOMPENSES

La Tulipe Rouge

1 tulipe