



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



QUARTIER LIBRE

Joli couleur jaune vert clair. Le nez est floral sur des arômes de fleurs de jeunet et d'oranger ; puis apparaissent des épices comme la cardamome et le poivre blanc. La finale est plutôt exotique et fruitée avec le citron, l'ananas, le pamplemousse rose et la figue verte. En bouche nous avons un vin frais, net, droit. La première sensation est une explosion de fruits à chair blanche et d'agrumes comme le citron confit, l'orange, la mandarine, la pêche, le melon d'eau, le petit abricot du Roussillon. La finale est musquée, mimosas, fenouil, anis avec une belle minéralité et une douce amertume d'amande douce. La complexité de ce vin lui permet de nous offrir une belle typicité lorsqu'il est jeune mais c'est un vin très prometteur dans le temps.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2021

Cépages

40% Grenache blanc; 20% Clairette blanche; 20% Rolle; 20% Roussanne

Degré

12.5 % alc./vol

Terroir

Terrasses du villafranchien composées de galets de quartz et silex ou de calcaires agglomérés.

Vinification

Eraflage total, pressurage direct avec macération de six heures. Sédimentation naturelle durant 24 heures. Tous les cépages sont vinifiés séparément en cuves thermo régulées à 16 °C. Fermentation alcoolique durant quinze jours. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

- Cuve béton : 100 % du volume élevé sur lies fines
- Durée : 6 mois