



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Sauvignon Blanc

Belle robe jaune brillante assez pâle. Le nez est expressif, élégant sur des arômes d'agrumes, de mangue, de papaye que suivent des notes d'aneth, de buis. En finale, on retrouve des touches mentholées, un peu de sureau et un côté minéral pierre à fusil. La bouche est nette, vive, limpide. L'attaque est fruitée sur l'orange fraîche, la mangue, le lychee, le citron confit puis sur le cœur de bouche on note la pêche blanche, un peu l'abricot, un côté épicé comme la citronnelle, la coriandre et une finale avec une très belle minéralité. Complexité et vivacité sont les maîtres mots de ce millésime 2022.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2022

Cépages

100% Sauvignon Blanc

Degré

12.5 % alc./vol

Terroir

Vignes situées sur 3 zones du vignoble languedocien : terroir Méditerranéen, Océanique et Pyrénéen. Sols argilo calcaires et graveleux. Ceci nous permet d'avoir une grande complexité dans l'équilibre de notre sauvignon blanc.

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux récoltes. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur naturelle dans le vin, puis une seconde quinze jours plus tard de manière à avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Egrappage total puis une macération de 2 heures à 5°C. La fermentation alcoolique est thermo régulée à 14°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

- Cuve inoxydable : 90 % élevé sur lies fines.
- Barriques : 10 % élevé en fut de un vin
- Durée : 3 mois

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Juillet 2023

15,5/20



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Collection Printemps/Été IGP Pays d'Oc 2023

Cuvée Ambassadrice

Concours national des vins IGP

Médaille d'argent

PRESSE

Dee's Küche - 03/2024

Bring Flavor Home - 03/2024