



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Merlot

Couleur brillante rouge cerise. Ce millésime 2021 est beaucoup plus sur la fraîcheur avec un très joli côté « fruits rouges ». Le nez est frais et équilibré sur la cerise, la groseille, la soupe de fraises légèrement mentholée pour finir sur des notes épicées de poivre blanc et de cannelle. La bouche est gourmande, ronde et généreuse avec des tannins souples et bien fondus. On retrouve les arômes de fruits rouges tels que le bigarreau, la grenade, la fraise des bois mais aussi le laurier et le genièvre. Un très beau Merlot, bien équilibré, une belle tension avec beaucoup de fruits.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2021

Cépages

100% Merlot

Degré

13% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire sur des altitudes situées à 300 mètres.

Vinification

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et pas de foulage. 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 2 semaines. La fermentation malactique est effectuée quelques jours après la fermentation alcoolique sur vin débourbé.

Élevage

- Cuve béton : 80 % du volume
- Barriques : 20 % du volume
- Durée : 6 mois