



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LIMOUX L'instant des Cimes

Couleur jaune paille brillante. Le nez est puissant et élégant sur des notes de pêche blanche, de fleur de sureau et délicatement briochées ; la finale révèle après aération des épices comme le curry ou le poivre blanc. Très belle et rare complexité aromatique. En bouche, beaucoup de rectitude, de la fraîcheur et l'élégance des vins d'altitude. La bouche nous offre des arômes de fruits à chair blanche tel que la pomme verte, la mangue mais aussi de l'anis, de la menthe poivrée pour finir sur des notes beurrées, salines et iodées. Superbe minéralité caractéristique d'un grand Chardonnay avec un élevage en demi-muid qui apporte structure et une incroyable longueur. Un grand Limoux blanc prêt pour plusieurs années de garde pour ceux qui sauront être patients.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP LIMOUX

Millésime

2022

Cépages

Chardonnay 100 %

Degré

13.5 % alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire. La haute vallée de l'Aude est le plus haut vignoble en Languedoc. Nos parcelles sont situées à l'extrême ouest du Languedoc. Le printemps arrive tard et l'automne est plutôt frais. L'altitude est supérieure à 300m et la pluviométrie moyenne est supérieure à 800 mm / an. Certainement le meilleur terroir de Chardonnay dans toute la région du Languedoc.

Vinification

Récolte manuelle en caissettes. Pressurage direct, sans éraflage. Les jus sont ensuite séparés en différentes coupes pour être soutirés directement en demi-muids ou ils vont effectuer leur fermentation alcoolique. Une fois la fermentation terminée, les vins sont soutirés, assemblés, puis réintégré en demi-muids ou ils vont effectuer leur fermentation malolactique.

Élevage

Barriques : 100 % du volume en demi-muids de 1 et 2 vins

Durée : 12 mois



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Top 100 Sud de France 2024

95/100

Jancis Robinson fev 2024

17/20

James Suckling 2023

91/100

PRESSE

Article sur les grands vins blancs du Languedoc - Nadine Franjus - 01/2024