



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Pinot Noir

Belle couleur rouge rubis, très lumineuse. Le nez est élégant et puissant sur des notes de fruits rouges type cerise. La bouche est très bien équilibrée en attaque avec des tanins soyeux qui offre une bouche pleine. Des notes de groseilles, cerises mûres avec une pointe de moka occupe le milieu de bouche avant une finale élégante sur la fraîcheur (florale et mentholée). Une belle vivacité qui permet de tenir ce vin sur une belle longueur.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2013

Cépages

Pinot Noir

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Argiles rouges ferreuses et éboulis calcaires. Fraîcheur, altitude et amplitude thermique importante entre le jour et la nuit favorisent l'épanouissement du Pinot Noir dans la haute vallée de Limoux. C'est certainement le meilleur terroir et le plus adapté du Languedoc Roussillon.

Vinification

Vendange éraflée et triée. La fermentation ne dépasse les 22°C. Deux pigeages par jour durant la fermentation alcoolique. Durée de cuvaison de 2 semaines. Fermentation malolactique effectuée après débourbage.

Élevage

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

RÉCOMPENSES

Mondial des Pinots 2014

Médaille d'Argent - Top 15 des Pinots Français

Jancis Robinson

16 / 20 - A pretty successful Pinot Noir!

Concours National des IGP de France

Médaille d'Argent



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

jamie goode's wine blog - 01/2015

Rosemary George - UK - 11th of June 2014 - 06/2014