



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Grenache

Superbe robe rose pâle et très lumineuse. Le nez est fruité et floral, avec des arômes de mangue et de papaye, de citron et de melon; suivi de notes mentholées qui complètent harmonieusement la palette aromatique. La bouche est superbement équilibrée, fine et élégante. De belles notes de fruits de la passion, de mangue et d'ananas apparaissent avec une pointe finement épicée en finale. Un rosé de pur plaisir, très typé grâce à la présence du Grenache gris qui saura donner beaucoup de plaisir dans sa prime jeunesse mais qui gardera une très belle tenue pendant les 2 à 3 années à venir.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2024

Cépages

40% Grenache gris

60% Grenache noir

Degré

12.5 % alc./vol

Terroir

Argilo-calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur dans le vin, puis quinze jours plus tard pour avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Egrappage total puis une macération de 6 heures à 5°C. La fermentation est thermo régulée à 15°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

En cuve inox.