



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Terret Blanc

Ce vieux cépage languedocien planté sur les bords de l'étang de Thau fut oublié à la fin du XXème siècle puis ressuscité par le renouveau identitaire du Languedoc. Le millésime 2024 présente une robe jaune pâle. Le nez est fruité, frais, agréable avec ses notes de fruit de citron, de menthe et d'anis, suivi de notes épicées fraîches. La bouche est droite, rafraîchissante et possède une belle complexité autour de la mandarine, du pamplemousse, du poivre blanc et de l'anis étoilé. Finale minérale avec des notes de silex et de graphite. Ce typique cépage de notre région accompagnera parfaitement vos plateaux de coquillages, poissons, crustacés et viande blanche. Un cépage à découvrir !

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Côtes de Thau

Millésime

2024

Cépages

100% Terret blanc

Degré

12 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés la nuit afin de conserver une température fraîche. Une petite macération pelliculaire de 2 heures est effectuée avant pressurage. Le débouillage est poussé au maximum afin d'avoir des jus aussi clairs que possible. La fermentation alcoolique est thermo régulée à 14 °C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Cuve inoxydable : 100 % du volume

Durée : 2 mois