



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LANGUEDOC

### Blanc

Robe jaune pâle. Le premier nez tend sur des fruits à chair blanche pour s'ouvrir sur des notes florales après aération. L'attaque en bouche est franche et nette, des arômes de buis, de cistes apparaissent. Le milieu de bouche est ample avec une finale sur des notes légèrement agrumes. Des assemblages harmonieux pour des vins de belle tenue au style profondément méditerranéen.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Languedoc

**Millésime**

2013

**Cépages**

Marsanne 70% - Roussanne 30%

**Rendement**

45 HL / Ha

**Degré**

13% alc./vol

**Terroir**

Vue la grande variété des terroirs languedociens, nous recherchons là où se trouvent les meilleures expressions de nos cépages autochtones. Nos Grenache Blanc proviennent des splendides sols granitiques ou schisteux du nord-ouest du Roussillon. Les Marsanne, Terret ou Roussanne mûrissent parfaitement sur les contreforts des Cévennes.

**Vinification**

Vinification classique avec débourage à 6 °C pendant 24 h puis mise en fermentation à 15 °C durant 10 jours. Les lies fines sont conservées lors du premier soutirage après fermentation alcoolique. La fermentation malolactique n'est pas effectuée.

**Élevage**

La Roussanne et la Marsanne sont élevées sur lies fines durant 3 mois.

#### RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson**

17/20