



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Grenache

Belle robe rose très pâle avec une grande brillance. Le nez est floral, avec des arômes de rose, de fleurs blanches (pêcher, abricotier ...) et quelques notes d'agrumes. La bouche est agréable, bien équilibrée, ronde et vive à la fois. De belles notes d'agrumes avec une pointe mentholée sur une finale gourmande. Un rosé structuré à consommer dans sa prime jeunesse mais qui gardera une très belle tenue pendant les 2 ou 3 années à venir.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2016

**Cépages**

70% Grenache gris - 30% Grenache noir

**Degré**

13% alc./vol

**Terroir**

Argilo-calcaire. Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

**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. Égrappage total puis une macération de 6 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 17°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.

#### RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson 08/03/2018**

16/20 Dry, light red berries framed in iced lemon pee ...

**Guide Hachette - 1 étoile**

Il affiche ampleur et volume



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Bettane & Desseauve 2018**  
14.5/20

**Selection rosé de l'été**

**Médaille d'Or par Elle à Table**

**Le Mondial du Rosé 2017**  
Médaille d'Argent

---

## PRESSE

**Cuisine et Vins de France - Juin/Juillet 2017 - 05/2017**