



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LANGUEDOC

### Blanc

Robe limpide aux reflets jaune clair. Des arômes de fleur blanche, d'anis et de menthe caractérisent ce vin. Quelques touches d'agrumes, une pointe de miel viennent compléter la palette aromatique. La bouche est droite, fraîche et fruitée. Une légère amertume, des notes d'amande fraîche. Un bel équilibre pour un vin parfaitement représentatif du style méditerranéen. Très agréable tant à l'apéritif qu'en accompagnement.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Languedoc

**Millésime**

2016

**Cépages**

Roussanne 30 %, Marsanne 30%, Grenache blanc 30%, Vermentino 10%

**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 et Roussanne mûrissent parfaitement sur les contreforts des Cévennes. Quelques parcelles isolées de Terret Bourret ici et là amènent une touche originale non négligeable.

**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 de manière à garder un maximum de fraîcheur.

**Élevage**

Les quatre cépages sont soutirés puis assemblés pour être élevés sur lies fines durant 3 mois.

### RÉCOMPENSES



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Andreas Larsson - Top 50 Languedoc Blanc**

91/100 : Meilleur Languedoc Blanc de la dégustation

**Jancis Robinson 28/01/2018**

16/20 Pears and some ripe yellow citrus ...

**Bettane & Desseauve 2018**

14.5/20