



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LANGUEDOC

### Blanc

Robe aux reflets jaune clair. Comme sur le millésime précédent on retrouve ce nez franc aux arômes de fleur blanche, d'anis étoilé et de menthe. Quelques touches d'agrumes plutôt citronnée se ressentent sur la finale. La bouche est droite, fraîche et fruitée. Belle présence de notes de fruits à noyaux type pêche de vigne, pêche blanche, un peu d'abricot et toujours cette très légère amertume d'amande fraîche. Enfin de la datte sucrée et quelques épices en fin de bouche. Un très bel équilibre entre rondeur et fraîcheur pour un vin parfaitement représentatif du style méditerranéen. Très agréable tant à l'apéritif qu'en accompagnement.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Languedoc

**Millésime**

2017

**Cépages**

Roussanne 30 %, Marsanne 20%, Grenache blanc 30%, Vermentino 20%

**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 Vermentino ici et là amènent une touche originale non négligeable.

**Vinification**

Vinification classique avec débouillage 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.



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



- 2 -

[www.carmel-joseph.com](http://www.carmel-joseph.com)