



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LANGUEDOC

Blanc

Robe aux reflets jaune et vert clair. Nous avons un nez plein aux arômes de fleurs, de citron vert, d'anis et de menthe. En bouche nous retrouvons un vin droit, frais et fruité. Comme souvent dans cet assemblage, les fruits à noyaux type pêche de vigne, pêche blanche et abricot dominant avec cette agréable amertume d'amande fraîche en finale. C'est un vin subtilement épicés aussi. Un très bel équilibre entre rondeur et fraîcheur pour un style méditerranéen affirmé. Très agréable tant à l'apéritif qu'en accompagnement.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2018

Cépages

Roussanne 30 % - Marsanne 20% - - Grenache blanc 30%- vermentino 20 %

Rendement

45 HL / Ha

Degré

13,5% 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 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.

RÉCOMPENSES



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Jancis Robinson
16/20

- 2 -

www.carmel-joseph.com