



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE PENCHANT

Belle couleur jaune pâle avec des reflets brillants et verts. Le millésime 2022 révèle un nez ample et gourmand d'où ressortent des arômes d'abricot du Roussillon, de pêche blanche, d'ananas, de fleurs blanches et d'anis en finale. Les tannins sont vifs, frais et élégants. Les cépages purement méditerranéens offrent un volume et une profondeur très plaisantes sur des notes délicates de fruits exotiques, de pêche de vigne, de pomme verte mais aussi de rose et de poivre blanc. La finale est très fraîche sur la menthe et la réglisse. De par sa situation très continentale, le terroir du Domaine surprend par un profil vin très équilibré qui saura très bien évoluer dans les années qui viennent.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2022

Cépages

100% Roussanne

Degré

12.5 % alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-sableux- limoneux-calcaires

Vinification

Les raisins sont vendangés à la main tôt le matin pour conserver une température fraîche jusqu'à leur arrivée à la cave. Les raisins sont ensuite éraflés puis pressés directement pendant trois heures. Un débordage statique (48 h à 5 °C) est ensuite effectué afin d'obtenir un mout bien clarifié. La fermentation s'est déroulée à 16 °C sans aération, afin de conserver un maximum d'arômes frais et fruités. Soutirage 15 jours après fermentation alcoolique afin d'obtenir un jus clair et de conserver des arômes fruités.

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 6 mois

RÉCOMPENSES



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson fev 2024

17/20

- 2 -

www.carmel-joseph.com