



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Viognier

Reflets « jonquille » et dorés avec une robe claire et brillante. Les arômes sont classiques et caractéristiques sur des notes de pêche blanche, d'abricot, de papaye qui laissent place à des notes vanillées, de menthe et d'aneth. La bouche est fruitée, fraîche avec une touche minérale, ce qui permet une belle longueur très équilibrée. On retrouve les fruits exotiques comme l'ananas et la mangue puis des épices tels que le cumin, la cannelle pour s'achever sur la tension de l'anis étoilé et de la menthe. Un beau millésime, un bel assemblage à la hauteur des autres cépages de la gamme Villa Blanche.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2023

Cépages

100% Viognier

Degré

13 % alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés à maturité, en respectant les équilibres de fraîcheur et de maturité phénolique. Le mout est pressuré puis sédimenté naturellement pendant 24 heures. La fermentation alcoolique est thermo régulée à 17°C. Fermentation malolactique partielle.

Élevage

- Cuve inoxydable : 80 %
- Fûts : 20 % pendant 3 mois