



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Grenache

Belle couleur rose pâle avec de beaux reflets brillants. Discret sur le nez, avec des arômes subtils de roses et d'eucalyptus. Fin et souple en bouche, avec des notes de fruits rouges et d'agrumes. Délicieux, belle longueur en bouche, laissant une sensation de fraîcheur avec une légère pointe d'anis.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2014

Cépages

60% Grenache Gris 40% Grenache

Degré

13% alc./vol

Terroir

Argilo-calcaire.

Le climat est typiquement méditerranéen, doux et ensoleillé avec des petites précipitations. Les hivers sont doux, les étés chauds et des sécheresses régulières permettent une maturité parfaite des raisins.

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur dans le vin, puis quinze jours plus tard pour avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Egrappage total puis une macération de 6 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 17°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

En cuve inox

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2015

16/20

Guide Gilbert & Gaillard 2015

Médaille d'Or