



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Sauvignon Blanc

La robe est pâle et limpide. Le nez est franc avec des arômes agrumes, bergamote, nuances de fougères, de genets et de bourgeons de cassis. En bouche, l'acidité est nette, équilibrée par une rondeur naturelle. Ce vin est frais, élégant, doté d'une grande complexité aromatique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2014

Cépages

100% Sauvignon Blanc

Degré

12.% alc./vol

Terroir

Vignes situées sur 3 zones du vignoble languedocien : terroir Méditerranéen, Océanique et Pyrénéen. Sols argilo calcaires et graveleux. Ceci nous permet d'avoir une grande complexité dans l'équilibre de notre sauvignon blanc.

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux récoltes. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur naturelle dans le vin, puis dix jours plus tard de manière à avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Égrappage total puis une macération de 2 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 14°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

4 mois en cuve .

RÉCOMPENSES

Guide Gilbert & Gaillard 2016

Médaille d'Or

Jancis Robinson 2015

16/20

Decanter 2015

Recommandé