



# 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