



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Pinot Noir

Belle couleur rouge rubis. Le nez est fin et élégant sur des notes de petits fruits rouges type cassis et cerise. La bouche est très bien équilibrée avec une belle attaque, les tanins restent discrets et fondus. Des notes de groseilles, cerises, cassis avec une pointe mentholée apparaissent en milieu de bouche. La vivacité permet de tenir les arômes de ce vin avec une belle complexité sur ce millésime 2014.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2014

Cépages

Pinot Noir

Degré

13% alc./vol

Terroir

Argiles rouges ferreuses et éboulis calcaires. Fraîcheur, altitude et amplitude thermique importante entre le jour et la nuit favorisent l'épanouissement du Pinot Noir dans la haute vallée de Limoux. C'est certainement le meilleur terroir et le plus adapté du Languedoc Roussillon.

Vinification

Vendange éraflée et triée. La fermentation se situe autour des 22°C. Deux pigeages par jour durant la fermentation alcoolique. Durée de cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique effectuée après débouillage. Deux soutirages.

Élevage

Cuve inox durant 5 mois avant mise en bouteille. Filtration légère.
