



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Syrah

Couleur rouge pourpre profond. Ce millésime est plus frais que 2013 avec des arômes de fruits rouges, cassis, mûres et épices. La bouche est bien équilibrée, ronde, fruitée. Des notes de truffes avec un côté pierre à fusil apparaissent en fin de bouche. Les tanins sont soyeux avec une finale gourmande sur des notes épicées type garrigue. Bel équilibre sur ce millésime clairement très élégant.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2014

Cépages

100% Syrah

Degré

13,5% alc./vol

Terroir

Volcanique, 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

Raisin foulé à 50 %, éraflé en totalité. Vinification traditionnelle à 25°C. Cuvaision totale de 3 semaines. Assemblage de deux profils de Syrah. L'une sur la fraîcheur (20 %), l'autre plus mûre (80 %).

Élevage

10 % du vin est élevé 3 mois en fûts de 2 ans. Les 90 % restant sont élevés en cuves sur lies fines.

RÉCOMPENSES

Top 100 The Wine Merchant

Hautement Recommandé by The Wine Merchant

Compétition Syrah du Monde 2016

Médaille d'Argent

IWC 2016

Médaille de Bronze

Jancis Robinson 2016

15.5 / 20 : Lots of thick chewy tannins, purple tasting, like char-grilled



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



black figs.

Guide Gilbert & Gaillard 2016

Médaille d'Or

- 2 -

www.carmel-joseph.com