



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Pinot Noir

Robe rouge rubis. Le premier nez est très fruité sur des notes de petits fruits rouges type cerise et myrtille. La bouche est ronde et dense en attaque, très bien équilibrée, avec une belle fraîcheur en finale. En bouche les notes de fruits rouges dominant, pointe de cassis et épices se mêlent dans une belle harmonie. La tension maintient les arômes en fin de bouche avec une subtilité propre au pinot noir issu de terroirs frais.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2015

**Cépages**

100% Pinot Noir

**Degré**

13.% alc./vol

**Terroir**

Argilo calcaire avec 20 % d'argiles rouges ferreuses, blanches et grises. Les sols sont légèrement sablonneux, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit. Ceci favorise l'épanouissement du Pinot Noir.

**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 2 semaines. Fermentation malolactique effectuée après débourbage en cuve béton.

**Élevage**

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

#### RÉCOMPENSES

**Bettane & Dessauve 2017**

Sélectionné 2017 : 14/20

**Jancis Robinson 2016**

16 / 20 : So mouthwatering!

#### PRESSE



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## PRESSE

The Independent - Terry Kirby Friday 25 August - 09/2017