



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Sauvignon Blanc

La robe est d'un jaune brillant presque doré. Le nez est complexe, atypique pour un sauvignon blanc. Des notes fenouil et mentholées s'expriment, pour donner lieu en deuxième nez à des arômes presque mielleux et agrumes. En bouche belle rondeur mais surtout une superbe longueur équilibrée qui offrent des arômes citronnés (citron confit), une pointe d'amertume et une sensation de fraîcheur très agréable. Vin élégant, original, doté d'une grande complexité aromatique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2015

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'obtenir des profils différents et de travailler un assemblage qui donne un profil atypique.

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

Jancis Robinson

15.5 /20 : Fresh and lightly herbal, dried grass and green tea.