



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Syrah

Couleur profonde, dense et brillante. Le nez est fruits noirs mûrs type cassis, mûres, figues. La bouche est ample et puissante ; elle surprend par sa rondeur et la souplesse des tannins. De bonne longueur, la finale est réglissée avec des notes épicées et de garrigue.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2012

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

Macération à froid de 5 jours à 2°C. Vinification traditionnelle à 25°C. Cuvaison totale de un mois. Assemblage de deux profils de syrah. L'une sur la fraîcheur, l'autre plus mure.

Élevage

30 % du vin est élevé 2 mois en fûts de 2 à 3 ans.
Les 70 % restant sont élevés en cuves sur lies fines.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson

Dégustation Juillet 2013 : 16/20

Concours National IGP France

Médaille d'Or

PRESSE

Foodepedia - 02/2016