



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Grenache

Belle robe rose très pâle avec une grande brillance. Le nez est floral, avec des arômes de rose, de fleurs blanches (pêcher, abricotier ...) et quelques notes d'agrumes. La bouche est agréable, bien équilibrée, ronde et vive à la fois. De belles notes d'agrumes avec une pointe mentholée sur une finale gourmande. Un rosé structuré à consommer dans sa prime jeunesse mais qui gardera une très belle tenue pendant les 2 ou 3 années à venir.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2016

Cépages

70% Grenache gris - 30% Grenache noir

Degré

13% alc./vol

Terroir

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

Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une récolte précoce pour avoir de la fraîcheur dans le vin, puis quinze jours plus tard pour avoir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Égrappage total puis une macération de 6 heures à 5°C. La fermentation est thermorégulée à 17°C. Les lies fines sont rajoutées lors du soutirage avant fermentation alcoolique afin de complexifier la structure en bouche. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

En cuve inox.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 08/03/2018

16/20 Dry, light red berries framed in iced lemon pee ...

Guide Hachette - 1 étoile

Il affiche ampleur et volume



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Bettane & Desseauve 2018
14.5/20

Selection rosé de l'été

Médaille d'Or par Elle à Table

Le Mondial du Rosé 2017
Médaille d'Argent

PRESSE

Cuisine et Vins de France - Juin/Juillet 2017 - 05/2017