



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VILLA BLANCHE

### Grenache

Brillante robe rose pâle avec de beaux reflets. Le nez du millésime 2020 est très floral avec des expressions de fleurs blanches, de roses, de jasmin qui glissent sur des notes subtiles d'anis étoilé et de menthe poivrée. La bouche est superbement équilibrée avec beaucoup de gourmandise, de fruité et une finale très rafraichissante. On mord dans la pêche, l'abricot, les agrumes, le citron confit mais aussi la grenade. Une gourmandise à l'état pur pour l'apéritif mais aussi qui saura aussi accompagner un repas dignement.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2020

**Cépages**

40% Grenache gris - 60% 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

**Guide Hachette des Vins 2022**

1\*

**Wine Align**

87/100