



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE Picpoul de Pinet

La robe est limpide et brillante. Le nez est subtil avec peut-être une minéralité plus présente que sur 2019. Les arômes de fleurs blanches, de sureau, d'anis apparaissent soutenus par des notes iodées. La bouche, fidèle à son appellation est bien équilibrée, harmonieuse et gourmande. Des arômes de mangue, d'ananas et de citron viennent se mêler à l'aneth et le fenouil. L'agrumes et des notes salines caractérisent une longue finale. Un millésime de belle tenue à table ou en apéritif, en accompagnement de tous les produits de la mer et des fromages. Répétons que ce cépage évolue très bien dans le temps et gagne en complexité. Il peut donc être dégusté dans la fougue de sa jeunesse comme on découvre un autre vin après quelques années d'élevage en bouteille.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Picpoul de Pinet

Millésime

2020

Cépages

100% Piquepoul blanc

Rendement

45 HL / Ha

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Craie et argile.

Vinification

Les raisins sont vendangés la nuit afin de conserver une température fraîche. Une petite macération de 2 heures est effectuée avant pressurage. La fermentation s'effectue autour de 16 °C. Les lies sont mises en suspension de façon hebdomadaire après la fermentation alcoolique pendant un mois. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

Le vin vieillit en cuves et sur lies pendant 3 mois.

RÉCOMPENSES

Wine Align

88/100