



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VILLA BLANCHE

Chardonnay

Robe jaune clair avec des reflets dorés. Les arômes sont très équilibrés sur ce millésime plutôt chaud sur des notes de fleurs blanches, de mangue, de pêche de vigne, d'anis étoilé pour finir sur la vanille, le lait de coco et le pain d'épices. L'attaque en bouche est droite, fraîche avec une belle amplitude et une longue finale onctueuse. Nous retrouvons les fruits à noyau type abricot ou pêche de vigne puis apparaissent des arômes de fleur d'acacia, de menthe poivrée, d'ananas frais, d'amandes grillées, de miel et de beurre. Très gourmande avec cette minéralité caractéristique de ce vin. Villa Blanche Chardonnay est un des grands succès des vins Carmel & Joseph et ce millésime saura maintenir cette belle réputation.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2023

Cépages

100% Chardonnay

Degré

13,5 % al. /vol

Terroir

Volcanique et argilo calcaire

Vinification

Les raisins sont vendangés de nuit en deux fois. Une première récolte précoce début Aout permettant de conserver de la fraîcheur, puis deux à trois semaines plus tard une seconde récolte, afin d'obtenir une belle concentration et des arômes plus variétaux. Les deux profils sont assemblés après la fin de la fermentation alcoolique.

Égrappage total puis une macération de 4 heures à 5°C avant le pressurage. Débourbage statique de 24 heures avant le levurage des mouts. La fermentation alcoolique est conduite à 15°C. Pas de fermentation malolactique.

Élevage

- Cuve inoxydable : 70 % du volume
- Barriques : 30 % du volume
- Durée : 3 mois