



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



TERRASSES DU LARZAC L'Art du Vers

Belle couleur brillante, rouge rubis profond. Le nez est puissant, avec des notes finement boisées soulignant la réglisse, le chocolat, la gousse de vanille mais aussi les épices tels que le thym et le curcuma. En bouche, l'attaque est franche, offrant un vin bien équilibré et augurant d'une belle longueur. La rondeur et la finesse de ses tannins accompagnent des notes torréfiées, pâtisseries, de moka, de fruits d'été à chair blanche. La finale est plutôt épicée et sur le tabac blond. En dégustation à l'aveugle, il se révèle mystérieux, malicieux, libre : en un mot insoumis.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Terrasses du Larzac

Millésime

2019

Cépages

Mourvèdre 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14.5 % alc./vol

Terroir

Argilo calcaire, composé de cailloutis calcaires d'origine Cryo clastique intégrés dans une trame de terre argilo sableuse profonde.

Vinification

Traditionnelle en cuves bétons. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaision. Cuvaison de 25 jours. Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

12 mois en fûts de chêne (30 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin, 30% barriques de 2 vins)

RÉCOMPENSES

Vert de Vin Magazine Winter 2021/2022

16.5/20

The Tasting Panel Magazine Nov 2022

92/100

The Wine Merchant Top 100 2022



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Highly Commended

America Awards 2022

Médaille d'Argent

- 2 -

www.carmel-joseph.com