



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA RUFFE

Couleur rouge rubis. Le nez est très représentatif de ce que le Carignan peut exprimer de mieux lorsqu'il est à son apogée. Le nez est typique de la Ruffe, avec cette pointe de rusticité : des arômes d'épices (Laurier) et de garrigue, de buis, de tourbe et d'olive noire. La bouche est puissante mais droite, tendue avec des tannins fondus et élégante apportant une sensation de fraîcheur très agréable. On retrouve les fruits rouges à noyau, des notes truffées, les épices mais aussi une certaine salinité. Un vin très harmonieux, complexe mais à déguster sans complexes pour découvrir un terroir unique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Millésime

2019

Cépages

50% Carignan, 40% Syrah, 10% Grenache

Rendement

20 HL / Ha

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Terrasses du Larzac sur Ruffes Argilo Calcaire (terre rouge sang « ruffes »)

Vinification

Les vendanges ont démarré le 5 septembre 2019 par les Syrahs à maturité optimale puis les Carignans le 15 septembre et les Grenaches Noirs le 20 septembre. Tout est transporté en caisses jusqu'à la cave. Les caisses sont vidées dans un érafloir placé au-dessus des cuves de fermentation de 10 hl. La macération dure 2 semaines pour les Syrahs et 4 semaines pour les Carignans et les Grenaches Noirs à une température de 25 °C. Le vin est ensuite soutiré dans des barriques pour y effectuer la fermentation malolactique.

Élevage

Elevage de 12 mois en barriques de deux vins. Aucun collage.