



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



COLLIOURE LES ELMES

Couleur rouge rubis, brillant. Le nez est mûr, intense, fruité avec une belle patine. On découvre des arômes de fruits rouges type cerise, de feuille de tabac, de laurier. En finale apparaissent des notes de torréfaction, de chocolat noir et de sous-bois. L'attaque en bouche est souple avec un grain de tannin très élégant. On remarque une bouche un peu plus structurée que le millésime 2018 mais qui garde une très belle fraîcheur et tension. Des notes d'anis sauvage, de feuilles de tabac blond et de truffe persistent longuement sur la finale. Un grand Grenache Noir, au style méditerranéen affirmé qui ravira les amateurs de ce cépage et de ce terroir d'exception.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Collioure

Millésime

2019

Cépages

Grenache 80%, Mourvèdre 10 %, Syrah 10 %

Rendement

25 HL / Ha

Degré

15.5 % alc./vol

Terroir

Schistes brun

Vinification

Raisin vendangé à la main, puis trié et éraflé. Fermentation alcoolique effectuée à 28°C. Légers remontages de 10 minutes une fois par jours pendant 15 jours. Cuvaïson de 1 mois. Fermentation malolactique sous marc.

Élevage

6 mois en barriques de 1 vin.

RÉCOMPENSES

James Suckling 2023

92/100

Blind Tasting Shangai 2021

15.5/20

Guiche Hachette des vins 2023



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



1*

Grenache du Monde 2022

Médaille d'Or

