



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE ROI CINSULT

Rouge vif léger avec de beaux reflets brillants. Le nez est gourmand et croquant sur des notes de raisins frais, de groseille et de framboise pour finir sur le laurier et le poivre blanc. Peu tannique sur une texture souple et légère, la bouche exprime des arômes délicats de fraise et de cerise puis s'élève sur une finale marquée par la fleur de thym et l'anis étoilé. C'est bien le Cinsault qui est élevé au rang de Roi des cépages dans ce nouveau vin libre et bio. Le Roi Cinsault, vive le roi !

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Vin de France

Millésime

2024

Cépages

100% Cinsault

Degré

11.5 % alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire.

Vinification

Tout le processus de vinification est effectué sans aucun ajout de sulfites. Les raisins sont récoltés à la main, éraflés et non foulés. La fermentation alcoolique est spontanée, avec une température de fermentation régulée entre 22 et 24 degrés pour une durée de 10 jours. De très légers remontages sans aération sont effectués de manière journalière. Une fois la fermentation alcoolique terminée, la cuve est coulée immédiatement.

La fermentation malo lactique s'effectue dans les jours qui suivent. Le vin est alors soutiré à nouveau, descendu et maintenu à 8°C et élevé deux mois sur lies fines.

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 2 mois

RÉCOMPENSES



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Decanter

90/100

Jancis Robinson fev 2024

16,5/20

PRESSE

Magazine britannique Harpers Wine & Spirits - 02/2024