



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE SENTIER

Belle rouge pourpre. Le nez s'ouvre sur des arômes de cerise, groseille mais aussi de grenade, relevés par une touche épicée de coriandre fraîche et de poivre blanc. En bouche, les tanins sont fins et élégants, offrant une belle structure. L'attaque est marquée par la griotte et la framboise, on retrouve le poivre noir, le fenouil, avec une finale originale sur l'abricot sec. Le Sentier trouve dans le terroir du domaine, si typique pour notre région, un lieu d'expression très original pour le grand cépage bourguignon.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Oc Pinot Noir

Millésime

2024

Cépages

100% Pinot Noir

Degré

12 % alc. /vol

Terroir

Argilo sablonneux calcaire. Les sols contiennent 20 % de sables, permettant une bonne aération et un bon drainage. Le vignoble est situé à 250 m d'altitude, permettant une amplitude thermique importante entre le jour et la nuit. Ceci favorise l'épanouissement et typicité du Pinot Noir.

Vinification

Récolté à la main. Eraflé à 85 % et trié. Les 15 % restants sont assemblés en grappe entières au fil du remplissage. La fermentation se situe autour des 25 °C pendant 15 jours. Un ou deux pigeages entre le départ de la fermentation alcoolique et densité 1060. Petits remontages pendant toute la durée de la fermentation alcoolique chaque jours. Fermentation malolactique effectuée après débourage sur vin propre en cuve béton.

Élevage

Cuve béton : 80 % du volume

Barriques : 20 % du volume

Durée : 6 mois



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Decanter
88/100