



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE SENTIER

Belle robe rouge pourpre intense, ce vin séduit par un nez expressif de griotte, cassis et grenade, relevé par la fraîcheur de la menthe et de délicates notes de vanille et de curry vert. En bouche, la cerise et la mûre s'expriment avec gourmandise, accompagnées de touches de poivre noir et de feuilles de tabac. Les tanins, fins et élégants, apportent une belle structure et une finale harmonieuse. Un rouge séduisant, à la fois fruité, épicé et raffiné.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2025

Cépages

100% Pinot Noir

Degré

12.5% 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 et rigoureusement trié, ce vin est vinifié avec précision pour préserver toute la finesse du fruit. 85 % des raisins sont éraflés, tandis que les 15 % restants sont incorporés en grappes entières, apportant fraîcheur et complexité. La fermentation, menée autour de 25 °C pendant 15 jours, s'accompagne de pigeages légers puis de remontages quotidiens pour extraire avec justesse couleur, arômes et structure. Après débouillage, la fermentation malolactique se déroule en cuve béton sur vin propre, afin de conserver pureté, équilibre et élégance.

Élevage

Cuve béton : 80 % du volume

Barriques : 20 % du volume

Durée : 6 mois