

MINERVOIS
Les Frères d'Armes

La robe est rouge pourpre. Le nez est très élégant et fidèle à ses arômes de garrigue et de terre fraîche. L'attaque en bouche est nette, fruitée avec des notes de mûre et cassis. Un vin souple et dense à la fois dont la rondeur des tanins se fondent dans un style élégant et très équilibré. Un joli potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Minervois

Millésime
2012

Cépages
50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Carignan

Production
30 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Argilo-calcaire

Vinification
Vendange manuelle, triée. Vinification traditionnelle avec remontages légers en début de fermentation alcoolique suivi d'une cuvaison de un mois. Les températures de fermentation sont maîtrisées autour de 27°C.

Élevage
Elevage de 1 an en cuve sur lies fines

PALMARÈS

Jancis Robinson 2015
16.5/20

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419