



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES Le Petit Miracle

Couleur rouge rubis. Le nez est intense, avec des arômes de fruits rouges, de laurier et d'anis. Des arômes subtils d'humus aussi. L'attaque et les tanins sont francs avec une belle concentration. En bouche, un vin ample avec des notes anisées, d'aneth et des épices. La finale est fraîche, soyeuse voir légèrement mentholée. Un très joli millésime.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime

2013

Cépages

Grenache 30%, Syrah 40% et Carignan 30% (vieilles vignes)

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

30% Schistes, 20 % grès, 50% Argilo Calcaire

Vinification

Raisin vendangé à la main, puis trié et éraflé. Fermentation alcoolique effectuée à 25°C. Légers remontages de 5 minutes une fois par jours durant 10 jours. Cuvaison de 1 mois. Fermentation malolactique sous marc.

Élevage

Elevage en cuves béton.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2016

16.5 ++ / 20 : ... I'd put this one away for now and wait for a bit of age to mellow the surly youth. Drink 2018-2024

Guide Gilbert & Gaillard 2015

Médaille d'Or

Wine Advocate / R. Parker

90/100