

MINERVOIS
Les Frères d'Armes

La robe est d'un rouge rubis profond. Le nez est intense avec des arômes de baies noires type mûre, myrtille et une pointe mentholée. L'attaque en bouche est souple et tout en rondeur. Les notes de fruits noirs sont présents et la Syrah apporte son lot d'épices et de structure. La bouche est longue, droite, verticale. Les tannins sont fondus : c'est un Minervois de coteaux, élégant.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Minervois

Millésime
2013

Cépages
60 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Carignan

Production
40 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 maitrisées autour de 28°C.

Élevage
Elevage de 1 an en cuve sur lies fines.

PALMARÈS

Jancis Robinson 2016
17 / 20 : ... So sappy on the finish. A wine you really want to drink.

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