



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PIC-SAINT-LOUP LE PIC

Belle couleur rubis. Nez toujours très expressif avec un mélange d'arômes d'agrumes, de fruits rouges et d'épices qui apparaissent dès le premier nez. Après quelques tours de verre, nous avons de l'anis, des senteurs de résine et d'humus qui évoluent - quelques notes d'agrumes aussi. Le palais est droit et net. Les tannins sont un peu plus fondus et moins secs que d'habitude. L'amplitude en bouche est très gourmande dû à l'effet millésime. Ce vin possède une élégance et une personnalité digne de son terroir élevé en altitude et travaillé en adéquation avec les principes biodynamiques.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Pic Saint Loup AOP Coteaux du Languedoc

Millésime

2014

Cépages

25% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre, 20% Cinsault, 15% Carignan

Vignes de 40 ans. L'ensemble de la vigne est travaillée en biodynamie.

Rendement

20 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, marnes.

Vinification

Vendanges réalisées à partir du 1 septembre 2014 à la maturité optimale et transportées ensuite en caisses jusqu'à la cave. Vinification par terroir et par cépage comme d'habitude avant assemblage. La macération a duré 2 semaines car l'extraction des pellicules a été rapide.

Élevage

Viellissement de 20 mois en foudre de 2000L et une partie en fût pendant un an. Pas de filtration et seulement un léger sulfitage pour éviter l'oxydation lors de la mise en bouteille.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 30/09/2017

17.5 / 20 On day two it had developed rather extraordinary and exotic



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon

notes of roses and pomegranate molasses.

Bettane & Desseauve 2018

15/20

