


# MINERVOIS

## Les Frères d'Armes

Le rouge sang domine toujours notre Minervois bien racé. Le millésime 2014 dans cette appellation nous offre un vin moins opulent que son prédécesseur mais tout aussi élégant. Des arômes de buis, de cade, de ciste se dégagent au premier nez pour laisser la place à des notes de fruits rouges, cerises, groseilles. L'attaque en bouche est délicate, ronde et équilibrée. Le cœur de bouche est gourmand, très fruits rouges mais également épices qui ne sont pas sans nous rappeler les senteurs du sud après une pluie d'été. Vin flatteur et très prometteur.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**
Minervois

**Millésime**
2014

**Cépages**
50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % 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**
Élevage de 1 an en cuve sur lies fines

### PALMARÈS

**Jancis Robinson 30/09/2017**
16/20 Much less ebullient than the 2013

**Bettane & Desseauve 2018**
14.5/20



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