



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PIC-SAINT-LOUP LE PIC

Nez toujours aussi expressif que sur les millésimes précédents. Beaucoup d'arômes se révèlent comme le genévrier, l'agrumes type pamplemousse rose mais aussi les fruits rouges et les épices qui vous surprennent dès le premier nez. Après quelques tours de verre, nous avons des notes mentholées, des senteurs de sève et d'humus qui apparaissent. La bouche est pleine et tendue, très nette. Les tannins sont fins et soyeux. Très jolie amplitude, très bel équilibre entre puissance et fraîcheur. On retrouve dans cette belle palette aromatique, les petits fruits type griottes et bigarreau mais aussi l'agrumes, les épices avec cette agréable et légère amertume en fin de bouche. Ce vin possède une élégance et une personnalité digne de ses origines de culture biodynamique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Pic Saint Loup

Millésime

2015

Cépages

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

Vignes de 40 ans travaillées en biodynamie

Rendement

20 HL / Ha

Degré

14 % alc./vol

Terroir

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

Vinification

Vendanges réalisées à partir du 10 septembre 2015 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 à durée 3 semaines.

Élevage

Viellissement de 12 mois en foudre de 2000L et une partie en fût pendant un an. Pas de filtration, lors de la mise en bouteille.

RÉCOMPENSES



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Jancis Robinson 08/03/2018

16/20 Lots of cumin - scented, sumptuous red fruit and sage and laurel