



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## TERRASSES DU LARZAC

### L'Art du Vers

Couleur rouge rubis. Le nez est fruité avec toujours ses notes de fruits noirs type cassis et d'épices. Puis on note des arômes mentholés et anisés. La bouche est fondue, les tannins sont soyeux et agréables. Ce millésime est bien équilibré. On trouve également l'eucalyptus, le sureau, les fruits confits avec une finale sur la torréfaction. Voici un très beau millésime que nous offre ce terroir en Terrasses du Larzac.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Terrasses du Larzac

**Millésime**

2016

**Cépages**

Mourvèdre 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

**Rendement**

25 HL / Ha

**Degré**

13.5% alc. /vol

**Terroir**

Argilo calcaire, composé de cailloutis calcaires d'origine cryoclastique intégrés dans une trame de terre argilo sableuse profonde.

**Vinification**

Traditionnelle en cuves. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaison. Cuvaison de 10 jours. Fermentation malolactique en barriques.

**Élevage**

12 mois en fûts de chêne : 30 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin et 30% barriques de 2 vins.

#### RÉCOMPENSES

**Meininger Sommelier 2019**

92/100

**Sam Kim 2019**

94/100

**Jancis Robinson 08/03/2018**

16.5 / 20 ... tastes like a baked blueberry and chocolate tart with burnt edges ...



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



---

**PRESSE**

**Meiningers Sommelier, 01/2019, par Christoph Nicklas - 07/2019**

- 2 -

[www.carmel-joseph.com](http://www.carmel-joseph.com)