

MINERVOIS
Les Frères d'Armes

De couleur rouge rubis. C'est un très beau millésime avec une très belle Syrah. Le nez est fruité type fruits rouges tels que la cerise et la griotte mais aussi des épices et la garrigue qui entoure les parcelles. L'attaque en bouche est ronde, bien équilibrée et très gourmande. On retrouve en bouche les fruits rouges avec une petite acidité type groseilles, des épices telle la cannelle et une pointe de menthe poivrée en finale. C'est un Minervois très gourmand qui possède l'élégance de l'appellation mais avec un caractère affirmé qui ne laisse pas indifférent.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Minervois

Millésime
2015

Cépages
50 % Syrah, 30 % Grenache Noir, 20 % Carignan

Production
40 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Argilo-calcaire

Vinification
Vendange manuelle, triée. Vinification traditionnelle avec de légers remontages 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

Sam Kim 2019
92/100

Jancis Robinson 08/03/2018
16.5 / 20 Lovely purple fruit which starts out very quietly on nose and palate, then grows ...

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