



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## CRÉMANT DE LIMOUX ROSÉ

### Brut

Belle robe rose cerise aux reflets légèrement verts. Les bulles sont petites, délicates et explosives. Le nez est bien équilibré sur une attaque de fruits rouges mûrs, de fraise des bois, de framboise. Une bouche gourmande, ample avec une belle fraîcheur où l'on retrouve les arômes de guigne et de fruits exotiques. Cette très belle longueur en finale fait de notre Crémant rosé un vin très festif, rafraîchissant et élégant.

### FICHE TECHNIQUE

#### Appellation

AOP Crémant de Limoux

#### Cépages

60 % Chardonnay, 30 % Chenin, et 10% Pinot Noir

#### Rendement

50 HL / HL

#### Degré

12% alc./vol

#### Terroir

Argilo calcaire. Les vignes sont situées à l'ouest de Limoux à une Altitude de 200 à 300 mètres où les précipitations moyennes sont de 800 mm/an. Le climat est humide et tempéré, ouvert aux flux d'ouest et à des périodes chaudes. La maturité est plus tardive que dans les terroirs Méditerranéen et d'Autun.

#### Vinification

Méthode traditionnelle : La récolte se fait exclusivement à la main. Les raisins sont transportés jusqu'à la cave dans des petites cagettes, où l'on réalise un pressurage direct puis élaborés comme un vin rosé classique en cuve thermo-régulée à 15°C. Après un assemblage minutieux entre plusieurs cuves, le vin est alors mis en bouteilles après ajout de levures sélectionnées. C'est alors que la deuxième fermentation (prise de mousse) démarre et emprisonne les bulles de gaz carbonique dans la bouteille. Après avoir laissé le vin reposer au contact des lies pendant 15 mois, l'étape finale consiste à remuer le vin tête en bas pour concentrer le dépôt vers le goulot de manière à l'expulser après congélation. Cette étape entraîne une légère baisse du niveau de vin dans la bouteille qui est réajustée à l'aide de vin tranquille et de liqueur d'expédition au moment du bouchage final au liège.

#### Élevage

En bouteille 15 mois



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

### Effervescents du Monde 2025

Médaille d'Argent

### Les Guides Hachette des Vins 2026

2 étoiles

### Decanter 2023

90/100

### Guiche Hachette des vins 2024

1\*

### Guiche Hachette des vins 2023

2\* + coup de cœur

### Effervescent du monde 2022

Médaille d'Or

### VINUM World of Rosé 2022

89/100 - 4\*

### Jancis Robinson 2021

16,5/20

### Effervescents du Monde 2020

Médaille d'argent

### Jancis Robinson 2020

17/20

### Effervescents du Monde 2019

Médaille d'argent

---

## PRESSE

Les trois bulles de Limoux - 01/2022