

MINERVOIS

Les Frères d'Armes

Couleur bien soutenue presque noire. Le nez est puissant, mur, opulent, avec ses notes de fraise écrasée, de mûre et de pruneau. L'attaque en bouche est ronde et surprend par la souplesse de ses tanins. On retrouve plutôt les fruits rouges, la fraise toujours mais la cerise bigarreau, l'anis et la menthe poivrée. C'est un très beau Minervois plein de gourmandises et de personnalité, bien loin des standards de l'appellation. Il peut sans honte côtoyer la cour des grands.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Minervois

Millésime
2018

Cépages
60 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Grenache

Production
40 HL / Ha

Degré
14.5 % alc./vol

Terroir
Argilo-calcaire

Vinification
Vendange manuelle, triée. Vinification traditionnelle avec remontages légers en début de FA suivi d'une cuvaison de un mois. Les températures de fermentation sont maîtrisées autour de 28°C.

Élevage
Elevage de 1 an en cuve sur lies fines.

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