



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 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

**Rendement**

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.