



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



MINERVOIS LA LIVINIÈRE LA PLANETTE

Robe rouge pourpre intense. Le nez est opulent mais bien équilibré avec des arômes de type fruits d'été tels que la fraise, le cassis mais aussi la prune. La finale est finement épicée avec des fragrances de truffe et de moka. L'attaque en bouche est particulièrement harmonieuse avec des tannins soyeux. De belles notes truffées, de tapenade d'olives noires, de buis, de fruits noirs expriment une belle intensité soulignée par une belle finale sur la menthe poivrée d'une exceptionnelle fraîcheur. Ce vin, par son fondu, son élégance, exprime bien ce terroir atypique des vignes d'altitude de la Livinière.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Minervoise la Livinière

Millésime

2018

Cépages

60 % Syrah, 20 % Grenache, 20 % Mourvèdre

Rendement

20 HL / Ha

Degré

15 % alc./vol

Terroir

Causses Argilo-calcaire

Vinification

Vendange manuelle, triée avec minutie. Vinification traditionnelle avec quelques remontages. Légers pigeages en début de fermentation alcoolique suivis d'une cuvaison de un mois. Les températures de fermentation sont maîtrisées autour de 26°C.

Élevage

Élevage de 6 mois en fûts ayant reçu un vin blanc.

RÉCOMPENSES

Bettane + Desseauve 2024

91/100

James Suckling 2023

91/100

Sélections Mondiales des Vins Canada 2022

Médaille d'Or



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022

15/20

Decanter 2022

Médaille d'Argent