



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



COLLIOURE LES ELMES

Couleur rouge grenat avec des reflets rubis pour cette superbe Cuvée Rare réalisée sur le terroir exceptionnel de Collioure dont les terrasses plongent dans la mer méditerranée. Le nez est opulent sur des arômes de fruits type cerise, figue fraîche, fraise puis suivent des notes de moka, de chocolat et des fragrances d'humus. Les tannins sont fins, ronds et fondus. L'attaque en bouche révèle une belle concentration sur des notes de prune blanche, de figue, de feuille de tabac puis la finale accentue le côté cerise bigarreau où se mêle à la réglisse, la menthe poivrée et l'anis. Ce terroir difficile et austère ne se laisse pas facilement apprivoisé mais lorsque les éléments sont réunis il offre ce que le Roussillon a de plus spectaculaire.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Collioure

Millésime

2020

Cépages

Grenache noir 80 %; Mourvèdre 10 %; Syrah 10 %

Degré

15 % alc./vol

Terroir

Schistes bruns

Vinification

Raisin vendangé à la main en caissettes, puis trié sur table après éraflage. Fermentation alcoolique effectuée à 30°C. Légers remontages de 10 minutes une fois par jour durant 10 jours. Cuvaïson de un mois. Fermentation malolactique sous marc.

Élevage

- Barriques de un et deux vins : 100 % du volume
- Durée : 12 mois

RÉCOMPENSES

Bettane+Dessève Prix Plaisir 2024

Médaille d'Argent

James Suckling 2024

90/100

Jancis Robinson fev 2024

15/20



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



The Tasting Panel Magazine Janvier-Février 2024

93/100 + CRUSH section – Best International Wines report