



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PIC-SAINT-LOUP LE PIC

Belle couleur rouge rubis. Le nez est toujours une grande surprise avec ses arômes de sève, de laurier, de garrigue, de genévrier et de graphite. C'est un nez atypique pour un vin rouge de notre région car assez similaire à un vin blanc très minéral. La bouche possède une colonne vertébrale droite, une tension exceptionnelle sur des tannins élégants, fins, aériens, racés. Les notes d'attaque sont sur le poivre noir, le romarin, le clou de girofle puis la mûre sauvage et l'eucalyptus élève la fin de bouche. C'est un vin unique dont l'élevage en bouteille n'offre que plus de complexité. Un vin dont le nombre d'amateurs ne cessent de croître chaque année ...

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP PIC SAINT LOUP

Millésime

2021

Cépages

Syrah 40 %; Grenache 30 %; Mourvèdre 10 %; Carignan 20 %

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, marnes.

Vinification

Récolté à la main puis transporté en caissettes jusqu'à la cave. Vinification par secteurs et par cépages. Les raisins sont éraflés, et non foulés. Fermentation en levures indigènes. Remontages en début de fermentation alcoolique puis pigeage jusqu'à la fin de la cuvaison. Cuvaison de 25 jours à 28°C en cuve béton. Aucun collage.

Élevage

- Cuve béton : 80 % du volume
- Foudre de 20 hl : 20 % du volume
- Durée : 12 mois

RÉCOMPENSES

Bettane + Desseauve ENMAGNUM #33



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



91/100

La Revue du Vin de France Juillet/Août 2023

90/100