



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



MINERVOIS

Les Frères d'Armes

De couleur rouge rubis. C'est un très beau millésime avec une très belle Syrah. Le nez est puissant avec des arômes tels que la myrtille, la fraise puis des notes de truffe noire apparaissent avant des arômes de chocolat et de cannelle. L'attaque en bouche est ronde et gourmande, bien équilibrée. On retrouve en bouche les fruits noirs - pruneau, cerise mûre avant de laisser place à l'eucalyptus et des arômes mentholés en finale. C'est un Minervoise très gourmand qui possède l'élégance de l'appellation mais avec un caractère affirmé qui ne laisse pas indifférent.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Minervoise

Millésime

2023

Cépages

Syrah 60%, Carignan 20%, Grenache 20%

Degré

14.5 % al./vol

Terroir

Coteaux argilo calcaire

Vinification

Vendange manuelle, triée et éraflée. Vinification traditionnelle en cuves béton. Quelques remontages légers en début de fermentation alcoolique suivi de remontages plus longs et aérés pour la suite. Les températures de fermentation sont maîtrisées autour de 28°C. Cuvaision de un mois au total sous marc. La fermentation malo lactique se fait naturellement après le premier soutirage.

Élevage

Cuve béton : 100 % du volume

Durée : 6 mois