



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LANGUEDOC

### Rouge

---

La robe est rouge rubis. Le nez est épicé, intense et net. Les fruits rouges dominent. L'attaque est franche et flatteuse. Des arômes de tourbe, de sous bois et de garrigue dominent le palais. Les tanins sont amples et ronds. Belle finale tout en finesse. Un assemblage harmonieux pour des vins de belle tenue au style profondément méditerranéen.

---

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Languedoc

**Millésime**

2013

**Cépages**

Syrah 50% - Grenache 30% - Carignan 20%

**Rendement**

45 HL / Ha

**Degré**

14% alc./vol

**Terroir**

Vue la grande variété des terroirs languedociens, nous recherchons là où se trouvent les meilleures expressions de nos cépages autochtones. Nos Grenache Noir proviennent des splendides sols granitiques ou schisteux du nord-ouest du Roussillon. Adossés à la Montagne Noire, les Syrah offrent leurs plus belles expressions. Enfin, nos Carignan pleins de fraîcheur sont cueillis sur des ruffes rouges.

**Vinification**

Vendange manuelle. Foulage partiel des baies à 30 %. La fermentation se fait à 25 °C durant 15 jours. Deux pigeages par jour sont effectués. La fermentation malolactique est effectuée sur vin soutiré deux fois de manière à avoir des arômes francs et nets.

**Élevage**

Élevage en cuve béton durant 4 mois.

---

#### RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson**

15.5 / 20

**Guide Bettane & Dessauve 2015**

15 / 20 - Sélection Top 50 des vins à moins de 8



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



- 2 -

[www.carmel-joseph.com](http://www.carmel-joseph.com)