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 Minervois très gourmand qui possède l'élégance de l'appellation mais avec un caractère affirmé qui ne laisse pas indifférent.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Minervois

Millésime
2024

Cépages
60% Syrah, 20% Carignan, 20% Grenache

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 maitrisées autour de 28°C. Cuvaison 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

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419