



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## TERRASSES DU LARZAC

### L'Art du Vers

Robe profonde. Le nez est franc et net avec une belle personnalité. Il est intense avec des notes de petits fruits rouges, puis de senteurs méditerranéennes en deuxième nez. En bouche, la texture est souple, concentrée, équilibrée: les tanins sont fins. Notes de menthol laurier, cassis, épices.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac

**Millésime**

2013

**Cépages**

Mourvèdre 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

**Rendement**

30 HL / Ha

**Degré**

13.5% alc./vol

**Terroir**

Argilo calcaire, composé de cailloutis calcaires d'origine cryoclastique intégrés dans une trame de terre argilo-sableuse profonde.

**Vinification**

Traditionnelle en cuves. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaison. Cuvaison de 15 jours. Fermentation malolactique en barriques.

**Élevage**

14 mois en fûts de chêne : 20 % bois neufs, 30 % barriques de 1 vin, 50% barriques de 2 vins.

#### RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson 2016**

17.5 / 20 ; With time, Laurent tells me, this wine becomes very perfumed ...

**Wine Advocate / R. Parker**

90/100 - The star of the show ... an outstanding wine ...

**Gilbert & Gaillard**

Médaille d'Or