



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LIMOUX

Couleur jaune clair avec de beaux reflets. Le nez est puissant avec des notes épicées, de fleurs et de menthe ce qui offre une rare complexité aromatique. La bouche est droite, d'abord vive, puis bascule sur des notes iodées et légèrement amère. Ronde avec un bel équilibre entre l'acidité et les fruits. La minéralité de ce vin est caractéristique d'un grand Chardonnay cultivé dans un environnement frais et élevé en fûts de chêne. La longueur de ce vin est superbe.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Limoux

Millésime

2014

Cépages

100% Chardonnay

Rendement

25 HL / Ha

Degré

13% alc./vol

Terroir

La haute vallée de l'Aude est le plus haut vignoble en Languedoc. Nos parcelles sont situées à l'extrême ouest du Languedoc. Le printemps arrive tard et l'automne est plutôt frais. L'altitude est supérieure à 300m et la pluviométrie moyenne est supérieure à 800 mm / an. Le sol d'argile est très adapté à la plantation du cépage Chardonnay. Certainement le meilleur terroir de Chardonnay dans toute la région du Languedoc.

Vinification

Vendanges manuelles. Les raisins sont égrappés et non foulés. Le premier jus appelé jus de goutte et les jus pressés sont vinifiés séparément. La fermentation alcoolique se fait en fûts sur 3 semaines. La fermentation malolactique se fait uniquement sur certaines barriques afin de contrôler l'acidité lors de l'assemblage final. En conséquence, l'assemblage entre les différents profils de vin aboutit à une harmonie exceptionnelle.

Élevage

6 mois en barriques de 500 litres

RÉCOMPENSES

The Wine Advocate

88/100 - Drink 2016-2019



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Jancis Robinson 2016

17.5 + / 20 : Structure and tension, really exciting.

Decanter 2016

Médaille de Bronze

Gilbert & Gaillard 2016

Médaille d'Or