



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CORBIÈRES

Robe rouge rubis. Le nez est intense et exprime des arômes de fruits noirs, de figue fraîche et de pruneau. La bouche est droite, franche sur des notes de garrigue, d'épices et de coing. Des tanins fins sur une finale légèrement truffée, ce vin possède un bel équilibre qui lui confère une élégance naturelle. Beau potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Corbières

Millésime

2012

Cépages

Syrah 40% - Grenache Noir 30% - Cinsault 30%

Rendement

30 HL / Ha

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-calcaires

Vinification

La Syrah est éraflée et vinifiée à une température de 25°C pour une durée de cuvaison totale de 20 jours. Le Grenache Noir fermente jusqu'à 30°C et cuve pendant 1 mois et ½. Le Cinsault fermente en vinification basse température à environ 22°C pendant 15 jours

Élevage

Cuve béton pendant 16 mois.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2015

17/20