



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LANGUEDOC

Rouge

La robe est rouge pourpre. Le nez est subtil, droit avec des notes épicées puis apparaissent des arômes de fruits rouges. L'attaque en bouche est franche, bien équilibrée avec la présence de notes de garrigue, de sous-bois et de fruits rouges. Les tanins sont fondus et ronds. Un assemblage toujours aussi harmonieux pour un vin de belle tenue au style profondément méditerranéen. Un vin radicalement convivial.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Languedoc

Millésime

2014

Cépages

Syrah 60% - Grenache 20% - Carignan 20%

Rendement

50 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 2016

16.5 / 20 : ... bramble berries in warm September sunshine !



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Guide Gilbert & Gaillard 2016
Médaille d'Or