



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CORBIÈRES

Robe rouge cerise. Le nez est prometteur, intense et chaleureux. On note, des arômes de fruits noirs mais également de sous-bois et d'humus. La bouche surprend par son élégance avec des notes de mûre, cassis et réglisse. Les tannins sont fins, l'ensemble est souple, droit et net. Ce vin possède un bel équilibre à la fois mûr et frais. Certains jugeront ce vin atypique pour l'appellation Corbières mais c'est un profil dans la droite lignée de nos vins de Terroirs.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Corbières

Millésime

2013

Cépages

Syrah 50% - Grenache Noir 20% - Cinsault 30%

Rendement

40 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-calcaires

Vinification

Les Syrah sont éraflées et vinifiées à une température de 28°C pour une durée de cuvaison totale de 10 jours. Le Grenache Noir lui fermente jusqu' à 30°C et cuve pendant 1 mois. Le Cinsault fermente en vinification basse température à environ 22°C pendant 10 jours.

Élevage

Cuve béton pendant 12 mois.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2016

16.5 + / 20 : Massive tannins - lots of chew - needs time and a big steak! But gorgeous dark tarry fruit.

Guide Gilbert & Gaillard 2015

Médaille d'Or