



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CORBIÈRES

Notre Corbières 2014 évolue légèrement par rapport aux millésimes précédents avec l'entrée du Mourvèdre dans notre assemblage. La robe est d'un rouge rubis profond. Le nez est fin, avec des notes épicées, poivrées et réglisse. Puis apparaissent des senteurs de sous-bois et d'humus. La bouche est charnue et tendue avec des tannins nets, droits. C'est un vin harmonieux avec des notes de baies noires, légèrement truffées, loin des expressions rustiques parfois obtenues dans cette appellation. La fin de bouche est droite et élégante, prometteuse d'une belle évolution dans le temps. Beau potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Corbières

Millésime

2014

Cépages

Syrah 50%, Grenache Noir 40%, 10% Mourvèdre

Rendement

40 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-calcaire

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 fermente jusque à 30°C et cuve pendant 1 mois.

Le Mourvèdre est le dernier récolté, il fermente à 30°C pendant 10 jours puis cuve encore 10 jours sous marc .

Élevage

Cuve béton pendant 12 mois.

RÉCOMPENSES

Bettane & Dessauve 2017

Sélectionné 2017 : 14/20

Decanter 2016

Médaille de Bronze

Jancis Robinson 2016

17 / 20 : Surprising grace for its immensity.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



- 2 -

www.carmel-joseph.com