



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



TERRASSES DU LARZAC

Couleur rouge rubis. Le nez est toujours aussi singulier avec ses notes de fruits dominées par le cassis, le sureau et un côté cake aux fruits confits. Puis apparaissent des arômes plus réglisses et légèrement boisés. En bouche, l'attaque est nette, soyeuse avec de l'élégance et un bel équilibre. Le 2014 conserve la typicité des millésimes précédents avec toujours cette belle personnalité. Les notes en bouche sont mentholées et épicées et le Mourvèdre apporte une forte typicité et une belle complexité à l'assemblage. Un très joli millésime à fort potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Terrasses du Larzac

Millésime

2014

Cépages

Mourvèdre 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

Rendement

30 Hl/Ha

Degré

13.5% alc. / vol

Terroir

Argilo calcaire, composé de cailloutis calcaires d'origine cryoclastique intégrés dans une trame de terre argilo sableuse profonde.

Vinification

Traditionnelle en cuves. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaison. Cuvaison de 25 jours. Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

12mois en fûts de chêne : 30 % barriques neuves, 40 % barriques de 1 vin, 30% barriques de 2 vins.

RÉCOMPENSES

The Wine Advocate

87/100 - Drink 2016-2021

IWC 2016

Médaille d'Argent

Jancis Robinson 2016

17.5 - / 20 : Glossy intensity spreads across the palate ...