



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LANGUEDOC

Rouge

Robe grenat. Le nez est fin épicé et net. Les fruits rouges s'expriment toujours en deuxième nez avec un peu plus de cassis que le millésime précédent. En bouche, les arômes de garrigue et de fruits à petite baie dominant. Les tanins sont fondus, bien ronds, tout en restant bien tendus. Un assemblage toujours aussi harmonieux pour des vins de belle tenue au style profondément méditerranéen.

FICHE TECHNIQUE

Millésime

2015

Cépages

Syrah 50% - Grenache 30% - 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 argiles rouges.

Vinification

Vendange manuelle. Foulage partiel des baies à 50 %. La fermentation se fait à 25 °- 28°C durant 10 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 6 mois.

RÉCOMPENSES

Le Guide des bons vins à petits prix 2018

Top 10 rouge + Coups de coeur de David Cobbold

Jancis Robinson

16.5/20 : Such good wine for the price!

Bettane & Dessauve 2017

Coups de Coeur ! Archétype de ce que devrait être l'appellation



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



régionale Languedoc - 15/20

Decanter 2016
Recommandé