



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CORBIÈRES

Notre Corbières 2015 est composé à 60% des premiers jus issus de notre domaine à Montirat (acquis cette même année). Il évolue légèrement car le domaine possède un terroir d'altitude (250 m) en limite d'appellation continentale Corbières (Terroir de Serviès dans le Val de Dagne). Les 40% restant proviennent du terroir de Boutenac (Crus de Boutenac). La robe est rouge pourpre, le nez est puissant, épicé très aérien, avec des notes d'agrumes. La bouche est bien tendue, élégante, avec un grain subtil et soyeux. Un délicat mélange de maturité et de fraîcheur amène à ce vin des notes de genévrier et de ciste. Ce vin est très prometteur par ses équilibres et mérite quelques années de vieillissement pour arriver à son apogée.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Corbières

Millésime

2015

Cépages

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

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 20 jours. Le Grenache Noir lui fermente jusqu' à 30°C et cuve pendant 25 jours. Le Mourvèdre a fermenté à 30°C pendant 20 jours puis macéré encore 10 jours.

Élevage

Cuve béton

RÉCOMPENSES

Bettane & Desseauve 2018

14/20

Jancis Robinson

16.5 /20 : when you meet a nice one, you almost fall flat on your face in surprise.