



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



TERRASSES DU LARZAC

Couleur rouge rubis. Le nez est très opulent, avec ces notes de fruits rouges et noirs type groseille, cassis, sureau.

L'attaque en bouche est droite, élégante avec un cœur de bouche très fruits rouges et des notes complexes d'anis, de menthe poivrée, d'eucalyptus pour offrir un vin à forte personnalité. Le boisée de ce millésime est finement ciselé et les tannins sont déjà bien fondus. Un Terrasse du Larzac atypique dans la lignée des millésimes précédents.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Terrasses du Larzac

Millésime

2015

Cépages

Mourvèdre 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

Rendement

35 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 15 jours. Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

12mois en fûts de chêne (40 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin, 20% barriques de 2 vins)

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 30/09/2017

16.5 / 20 Very spicy, burly, yet with a skein of minty freshness...

Guide Hachette

La bouche est centrée sur le poivre et les senteurs de garrigue

Guide Hachette

La bouche est centrée sur le poivre et les senteurs de garrigue