



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LE ROC

Magnum

Couleur rouge cerise. Le nez est fin et équilibré avec de belles notes fumées, de la menthe poivrée et des fruits rouges tels que la grillote. La bouche possède déjà une belle complexité qui se traduit par une très bonne longueur. Le grain des tannins est fondu légèrement acidulé et gourmand. La fraîcheur de ce vin amène des notes fruitées, exotiques et des épices en fin de bouche. Un bel assemblage de deux terroirs très différents au sein d'une même appellation qui offre un vin atypique pour les Corbières où puissance et élégance se mêlent harmonieusement. Fort potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Corbières

Millésime

2015

Cépages

30% Syrah, 30% Grenache, 20% Mourvèdre, 20% Carignan

Rendement

25 HL/ha

Degré

14 % alc./vol

Terroir

La Syrah et le Grenache Noir proviennent du Val de Dagne (Terroir de Serviès), le Mourvèdre et le Carignan proviennent du terroir de Boutenac (Cru Boutenac).

Vinification

Le millésime 2015 a été plutôt tardif dans le Val de Dagne car les vendanges ont commencé le 20 septembre pour notre Syrah et le 27 septembre pour le Grenache Noir. Quelques petits remontages sans air à 25 °C ont suffi pour extraire les éléments recherchés et obtenir des tanins fins et un élégant équilibre. Le Mourvèdre et le Carignan proviennent d'une sélection parcellaire située sur une zone plus aride et chaude des Corbières - date des vendanges : le 1 octobre. Ces derniers ont été travaillés à 30 °C en fermentation avec des remontages aérés. L'assemblage de ces deux profils a été réalisé en fin d'année 2015.

Élevage

Après 6 mois d'élevage en cuve béton, ce vin a été élevé en barriques de 1 vin pendant 12 mois.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Andreas Larsson - Blind tasting

91/100

Jancis Robinson 08/03/2018

17.5 / 20 Wonderful texture, like licking driftwood...