



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



MINERVOIS

De couleur rouge rubis. C'est un très beau millésime avec une très belle Syrah. Le nez est fruité type fruits rouges tels que la cerise et la griotte mais aussi des épices et la garrigue qui entoure les parcelles. L'attaque en bouche est ronde, bien équilibrée et très gourmande. On retrouve en bouche les fruits rouges avec une petite acidité type groseilles, des épices telle la cannelle et une pointe de menthe poivrée en finale. C'est un Minervoïs très gourmand qui possède l'élégance de l'appellation mais avec un caractère affirmé qui ne laisse pas indifférent.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Minervoïs

Millésime

2015

Cépages

50 % Syrah, 30 % Grenache Noir, 20 % Carignan

Rendement

40 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Argilo-calcaire

Vinification

Vendange manuelle, triée. Vinification traditionnelle avec de légers remontages en début de fermentation alcoolique suivi d'une cuvaison de un mois. Les températures de fermentation sont maîtrisées autour de 28°C.

Élevage

Élevage de 1 an en cuve sur lies fines

RÉCOMPENSES

Sam Kim 2019

92/100

Jancis Robinson 08/03/2018

16.5 / 20 Lovely purple fruit which starts out very quietly on nose and palate, then grows ...