



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## MINERVOIS

La couleur est d'un rouge pourpre intense avec des reflets violets. Le nez puissant est marqué par une forte personnalité aux accents de garrigue et une forte odeur d'humus. L'attaque en bouche est franche, puissante et très souple en finale. Des notes de fruits murs, de pruneaux, de figues séchées tapissent les papilles après la première gorgée.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Minervois

**Millésime**

2011

**Cépages**

60 % Syrah

40 % Grenache

**Rendement**

25 HL / Ha

**Degré**

14.5% alc./vol

**Terroir**

Argilo-calcaire

**Vinification**

Vendange manuelle, triée. Vinification traditionnelle avec remontages légers en début de FA suivi d'une cuvaison de un mois. Les températures de fermentation sont maîtrisées autour de 27°C.

**Élevage**

Elevage de 1 an en cuve sur lies fines.

### RÉCOMPENSES

**Guide Bettane & Dessauve 2015**

14,5 / 20

**Jancis Robinson**

Dégustation Juillet 2013 : 16/20

**Decanter**

Médaille d'Argent

### PRESSE



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



**PRESSE**

Grape Observer - 16.03.2014 - 03/2014

- 2 -

[www.calmel-joseph.com](http://www.calmel-joseph.com)