MINERVOIS
Les Frères d'Armes

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

Production
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 maitrisées autour de 27°C.

Élevage
Elevage de 1 an en cuve sur lies fines.

PALMARÈS

Guide Bettane & Dessauve 2015
14,5 / 20

Jancis Robinson
Dégustation Juillet 2013 : 16/20

Decanter
Médaille d'Argent

PRESSE

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419

PRESSE

Grape Observer - 16.03.2014 - 03/2014

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419