



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