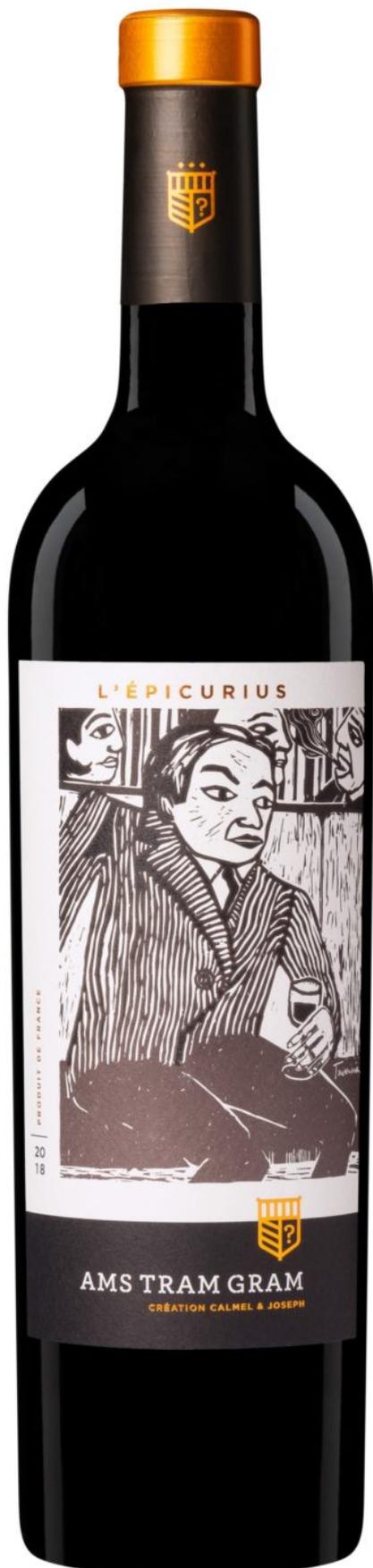




# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## EPICURIUS

La robe est brillante, d'un rouge pourpre profond et intense. Les arômes sont puissants, avec un fruité exotique très expressif provenant du Petit Verdot et un bouquet épicé typique du Malbec. Ce mélange de fruits mûrs, d'épices, ces notes de torréfaction font de ce vin une pure gourmandise. En bouche on est séduit par cette belle rondeur et son bel équilibre. Les saveurs exotiques telle que la grenade, des notes de violettes mais aussi la réglisse, la prune et le tabac blond jouent leurs partitions. C'est un assemblage très séducteur et atypique de notre région. A découvrir !

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2018

**Cépages**

60% Petit Verdot, 40% Malbec

**Rendement**

50 HL / Ha

**Degré**

14% alc./vol

**Terroir**

Argilo calcaire. Le climat est méditerranéen avec des influences continentales typiques du terroir de Limoux pour notre Malbec et méditerranéen plus proche du littoral concernant le Petit Verdot.

**Vinification**

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 40 %. Des petits remontages de 10 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C. La cuvaison totale est de 3 semaines. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé.

**Élevage**

Le vin est élevé en fûts de 2 ans durant 3 mois.

### RÉCOMPENSES

**Sam Kim 2020**

93/100

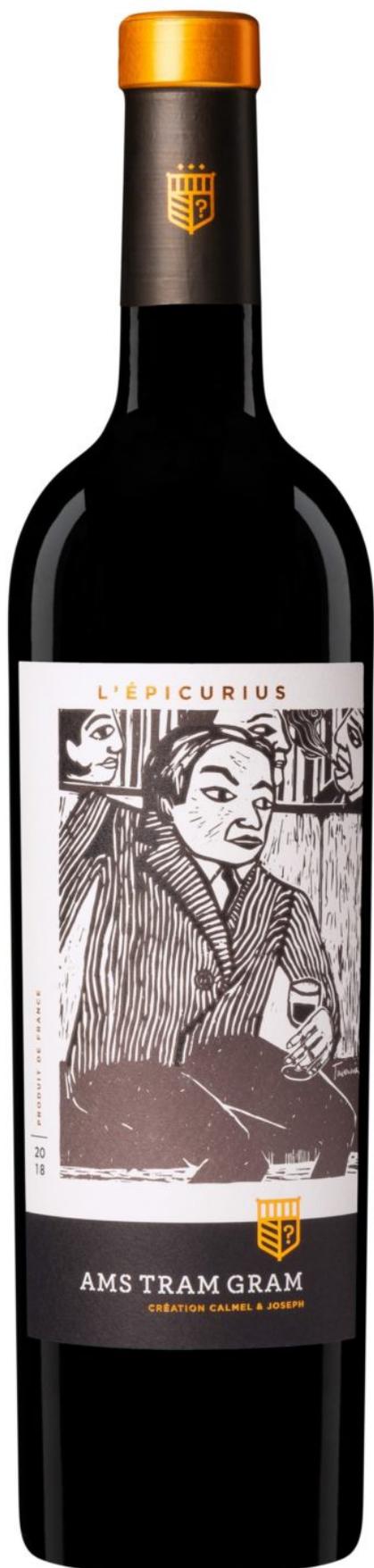
**Top 50 Occitanie**

TOP 5



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

### Terre et Vins

Médaille d'or

### Jancis Robinson

15/20

### Prix Plaisir 2019

Médaille d'Or

### bettane+desseuve

Médaille d'Or Prix Plaisir 2019

### bettane+desseuve

Médaille d'Or Prix Plaisir 2019

### Decanter WWA 2019

Médaille de bronze

### Concours Terre de Vins 2019

Médaille d'Or

### International Wine Challenge 2019

Médaille de bronze

### Concours Mondial Bruxelles 2019

Médaille d'argent

### Andréas Larsson

86/100 (dégustation à l'aveugle)