



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



MINERVOIS

Les Frères d'Armes

Rouge pourpre intense avec une belle brillance. Le nez est puissant, opulent, avec des effluves de fruits rouges, de raisin frais et des notes de garrigue. La bouche est ample et toujours cette douceur presque sucrée des tannins très caractéristique de ce terroir. Les notes de cerises, un peu de groseille mais aussi cette fraîcheur anisée et mentholée. C'est un vin qui a l'élégance de l'appellation mais un caractère fort qui ne laisse pas indifférent.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Minervoise

Millésime

2016

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

Gilbert et Gaillard 2019

90/100

Jancis Robinson 2019

16/20

Gilbert et Gaillard

90/100