



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## MINERVOIS

---

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**

Minervois

**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**

90/100