



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA PLANETTE

Couleur rouge intense très soutenue. Le nez offrent des arômes de prune, de cerise et de figue mures. Après un peu d'aération, des notes de réglisse et de truffes apparaissent. En bouche, l'attaque est souple, ronde et gourmande. Les tanins sont fins. Une belle puissance soutenue par la fraîcheur naturelle de ce vin démontre un parfait équilibre. La finale exprime des notes de garrigue, de fenouil et de fruits noirs. Un vin de caractère et très élégant, bien représentatif des vignes d'altitude du Cru La Livinière. Beau potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Minervois La Livinière

Millésime

2017

Cépages

60 % Syrah, 20 % Grenache, 20 % Mourvèdre

Rendement

20 HL / Ha

Degré

15 % alc./vol

Terroir

Causses argilo-calcaire

Vinification

Vendange manuelle, triée avec minutie. Vinification traditionnelle avec quelques remontages. Légers pigeages en début de FA suivi d'une cuvaison de un mois. Les températures de fermentation sont maîtrisées autour de 26°C.

Élevage

Élevage de 6 mois en fûts ayant reçu un vin blanc.

RÉCOMPENSES

Harpers Wine Stars 2021

4*

Jancis Robinson 2019

17/20

Vinum - Germany - 09/2019

15,5/20