



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



MINERVOIS

Couleur bien soutenue presque noire. Le nez est puissant, mur, opulent, avec ses notes de fraise écrasée, de mûre et de pruneau. L'attaque en bouche est ronde et surprend par la souplesse de ses tanins. On retrouve plutôt les fruits rouges, la fraise toujours mais la cerise bigarreau, l'anis et la menthe poivrée. C'est un très beau Minervois plein de gourmandises et de personnalité, bien loin des standards de l'appellation. Il peut sans honte côtoyer la cour des grands.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Minervois

Millésime

2018

Cépages

60 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Grenache

Rendement

40 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 28°C.

Élevage

Élevage de 1 an en cuve sur lies fines.
