



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LANGUEDOC

Rouge

Robe rouge rubis. Le nez primaire est sur des notes de fruits rouges – cerise, groseille puis viennent les épices et des senteurs florales. La bouche est toujours aussi gourmande sur ce millésime avec une belle rondeur de tannins, très souple et une belle tension. Les notes de fruits rouges dominent mais laissent la part belle aux épices tels que le poivre et le thym avec toujours cette présence de garrigue. Un assemblage toujours aussi harmonieux pour des vins de belle tenue au style profondément méditerranéen.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Languedoc

Millésime

2018

Cépages

Syrah 30% - Grenache 30% - Carignan 20% - Cinsaut 20%

Rendement

50 HL / Ha

Degré

50 HL / Ha

Terroir

Vue la grande variété des terroirs languedociens, nous recherchons là où se trouvent les meilleures expressions de nos cépages autochtones. Nos Grenache Noir proviennent des splendides sols granitiques ou schisteux du nord-ouest du Roussillon. Adossés à la Montagne Noire, les Syrah offrent leurs plus belles expressions. Enfin, nos Carignan pleins de fraîcheur sont cueillis sur des argiles rouges.

Vinification

Vendange manuelle. Eraflage, aucun foulage. La fermentation se fait à 28°C durant trois semaines. Un léger travail quotidien du marc permet des extractions discrètes et élégantes. La fermentation malolactique est effectuée sur vin soutiré deux fois de manière à avoir des arômes fruités, très nets

Élevage

Elevage en cuve béton durant 6 mois.