



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## LANGUEDOC

### Rouge

Belle robe rouge pourpre profond. Le nez est intense, gourmand et puissant. Les fruits rouges tels que la cerise, la groseille sont très reconnaissables puis les épices dominent une belle finale. La bouche est souple et gourmande, bien équilibrée et possède une très jolie longueur. Les tannins sont fins. La garrigue et ses notes si personnelles soulignent une bouche fruitée et élégante. Un millésime et un assemblage qui évoque parfaitement notre vision du Languedoc rouge: un style méditerranéen, un vin gourmand, un vin plaisir, fruité et solaire.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Languedoc

**Millésime**

2019

**Cépages**

Syrah 40% - Grenache 40% - Mourvèdre 20%

**Rendement**

50 HL / Ha

**Degré**

15% alc./vol

**Terroir**

Vue la grande variété des terroirs languedociens, nous recherchons 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 Mourvèdres 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 et très nets

**Élevage**

Élevage en cuve béton durant 6 mois.

#### RÉCOMPENSES



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson 2020**  
15/20

- 2 -

[www.carmel-joseph.com](http://www.carmel-joseph.com)