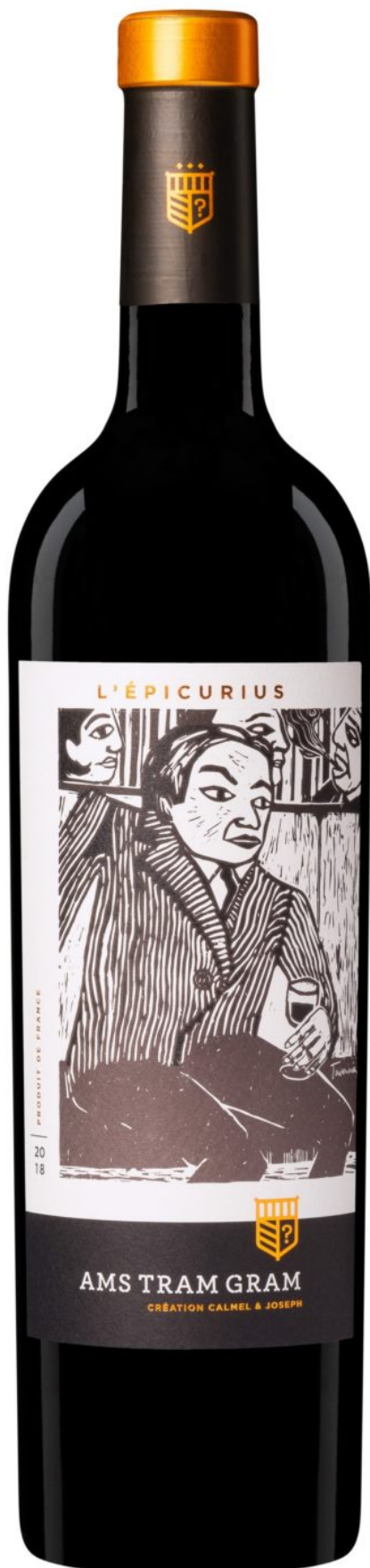




# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## L'ÉPICURIUS

La robe est d'un rouge pourpre profond. Les arômes sont opulents, avec un fruité très marqué fruits rouges et des notes bien épicées type poivre noir et cannelle. Ce mélange de fruits, d'épices et de torréfaction proviennent de cet assemblage atypique du Petit Verdot et du Malbec. La bouche est ronde, fruitée, harmonieuse. On retrouve les fruits rouges et noirs mais aussi la vivacité de la grenade ; violette, réglisse jouent leurs partitions. L'Epicurius est une surprise que seule une curieuse gourmandise invite à découvrir !

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Pays d'Oc

**Millésime**

2019

**Cépages**

60% petit verdot, 40% Malbec

**Rendement**

50 HL / Ha

**Degré**

14, % alc./vol

**Terroir**

Argilo calcaire. Le climat est méditerranéen avec des influences continentales typiques du terroir de Limoux pour notre malbec et méditerranéen plus proche du littoral concernant le Petit Verdot.

**Vinification**

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 40 %. Des petits remontages de 10 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C. La cuvaison totale est de 3 semaines. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé.

**Élevage**

Le vin est élevé en fûts de 2 ans durant 3 mois.