



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PIC-SAINT-LOUP LE PIC

Nez très expressif. Les notes d'eucalyptus, de menthe et de réglisse dominent le premier nez pour laisser place à la cannelle et au genévrier dans une harmonie exceptionnelle. Le palais, d'une extrême fraîcheur, se tend après la mise en bouche. La sensation d'équilibre évolue parfaitement entre la finesse des tannins, les fruits rouges et les épices. Ce vin possède un caractère et une personnalité digne de ses origines de culture biodynamique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Pic Saint Loup AOP Coteaux du Languedoc

Millésime

2010

Cépages

40% Syrah, 30% Grenache, 20% Mourvedre, 10% Carignan (vignes de 40 ans)

Rendement

20 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Argilo Calcaire

Vinification

Vendanges réalisées le 8 Septembre 2010 à la maturité optimale et transportées ensuite en caisses jusqu'à la cave. Vinification par terroir et par cépage avant assemblage. La macération dure 4 semaines.

Élevage

Vieillessement de 24 mois en foudre de 2000L et une partie en fût pendant un an.

Mise en bouteille le 16 Octobre 2012. Pas de filtration et seulement 1 g de SO2 utilisé pour éviter l'oxydation.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2016

Dégustation verticale le 11 Avril 2016 par Tamlyn Currin : 17/20

Jancis Robinson

Dégustation Juillet 2013 : 16+/20



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

Gourmet Traveller (Australie) - 05/2014

Grape Observer - 16.03.2014 - 03/2014