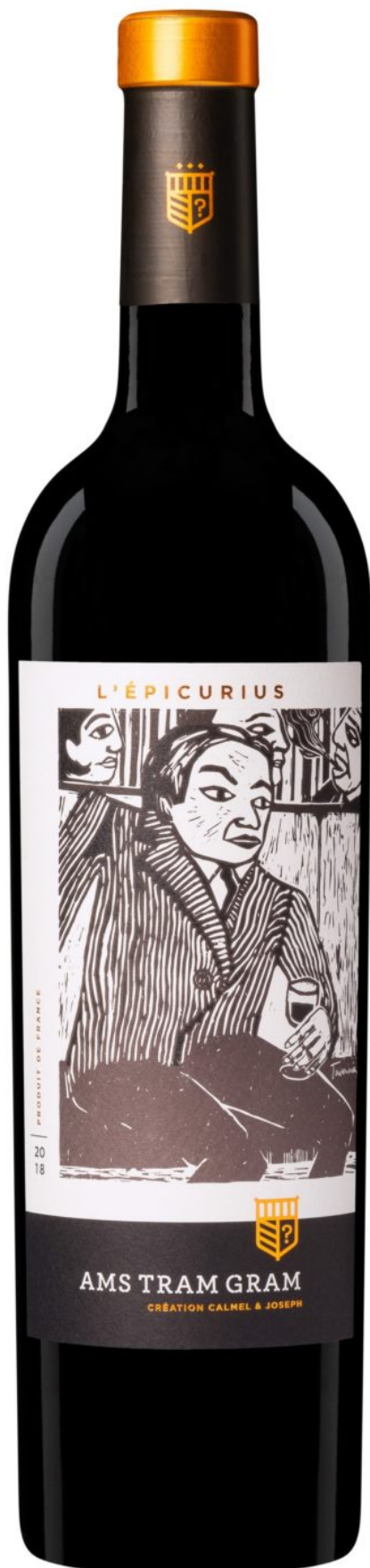




CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



L'ÉPICURIUS

La robe est d'un rouge pourpre profond. Assemblage atypique du Malbec et du Petit Verdot, les arômes s'expriment pleinement sur les petits fruits rouges et les épices comme le poivre blanc, la cannelle, le thym. La bouche est souple, ronde et fruitée avec un très bel équilibre final. De la puissance soutenue par l'élégance de tannins fins révèle une finale sur la grenade, la réglisse, la violette et des touches de torréfaction. Encore cette année, l'Epicurius est une surprise que seule une curieuse gourmandise invite à découvrir !

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2020

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.

RÉCOMPENSES

La Tulipe Rouge

2 tulipes

Elle A Table

Médaille d'argent