



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



MINERVOIS

Couleur rouge pourpre. Le nez est opulent, mur, toujours avec les mêmes notes de fraise écrasée de mure et d'épices et même de truffe noire. La bouche est puissante, ronde, délicate et puissante à la fois. Les notes de fruits rouges se retrouvent en bouche accompagnées de ces notes de fraîcheur mentholée. Juste gourmand...

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Minervois

Millésime

2019

Cépages

60 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Grenache

Rendement

40 HL / Ha

Degré

14.5 % alc./vol

Terroir

Argilo-calcaire

Vinification

Vendange manuelle, triée. Vinification traditionnelle avec remontages légers en début de FA suivi d'une cuvaison de un mois. Les températures de fermentation sont maîtrisées autour de 28°C.

Élevage

Élevage de 1 an en cuve sur lies fines.
