



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## MINERVOIS

### Les Frères d'Armes

Couleur rouge pourpre très profond. Le nez est ample sur des notes mûres, fruits noirs, équilibré par une belle minéralité. On retrouve sur ce millésime les mêmes notes de fraise écrasée, de cassis et d'épices. La bouche est puissante, ronde, délicate et puissante à la fois : une belle harmonie. C'est plutôt les fruits rouges que l'on ressent en bouche avec une finale fraîche, reglissée : une tension gourmande. Un nouvel habillage pour notre Minervois avec de belles passes d'armes qui s'achèvent sur un joli consensus.

#### FICHE TECHNIQUE



#### Appellation

Minervois

#### Millésime

2020

#### Cépages

60 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Grenache

#### Rendement

40 HL / Ha

#### Degré

13,5 % alc./vol

#### Terroir

Argilo-calcaire

#### Vinification

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

#### Élevage

Élevage de 6 mois en cuve sur lies fines

#### RÉCOMPENSES

##### Challenge Millésime Bio 2023

Médaille d'Or

##### Jancis Robinson Oct 2022



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



15/20

**La Tulipe Rouge 2022**

Sélection Meilleurs vins de France

**The Tasting Panel Magazine Sept/October 2022**

91/100

**Harpers Wine Stars 2022**

3\*

**Challenge Millésime Bio 2021**

Médaille d'Argent