



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



TERRASSES DU LARZAC L'Art du Vers

En 2020, le printemps fut plus frais et humide, suivi d'un été pas excessivement chaud ce qui note par rapport à 2019. Cet effet millésime nous offre un vin délicat et élégant. Belle couleur rouge cerise. Le nez est fin avec des notes légèrement boisées soulignant les petits fruits rouges (groseille, cerise), des notes florales mais aussi des épices tels que le poivre blanc et le curry. En bouche, l'attaque est franche, subtile présageant une belle longueur. La rondeur des tannins accompagnent agréablement des notes torréfiées, d'amandes fraîches, de moka, de fruits à chair rouge type groseille et cerise mais aussi de sève. La finale reste sur ce millésime toujours épicée et sur le tabac blond. En dégustation à l'aveugle, il se révèle mystérieux, malicieux, libre : en un mot insoumis.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP Terrasses du Larzac

Millésime

2020

Cépages

Mourvèdre 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

Rendement

30 HL / Ha

Degré

13 % alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire composé de cailloutis calcaires d'origine éboulis cryoclastique intégrés dans une trame de terre argilo sableuse profonde.

Vinification

Traditionnelle en cuves. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaison. Cuvaison de 20 jours. Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

6 mois en fûts de chêne (30% bois neufs, 40% barriques de 1 vin, 30% barriques de 2 vins).



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

DECANTER WWA 2023

Médaille de Bronze - 87 points

Prix Plaisir Bettane + Dessauve 2022

Médaille d'or

Tasted by Andreas Larsson 2023

90/100

PRESSE

Journal britannique Yorkshire Post - 01/2024