



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



LA RUFFE

Couleur rouge rubis profond. Le premier nez est typique de ce terroir de Ruffe avec des arômes de garrigue (anis sauvage, genêt) mais aussi de cerise à l'alcool, de vanille et de truffe. La bouche est élégante avec un bel équilibre sur des tannins fins, soyeux et persistants. La fraîcheur naturelle de ce vin est toujours aussi exceptionnelle : des petits fruits rouges, de la truffe, la garrigue mais aussi la feuille de tabac, le cigare, le pain grillé, la mure, la figue ... bref, l'ensemble crée une belle harmonie. Une cuvée rare sur le millésime 2018 prêt à boire ou à garder pendant de longues années encore.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Vin de France

Millésime

2018

Cépages

- 60 % Carignan
- 20 % Syrah
- 20 % Grenache

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Terrasses du Larzac sur Argilo Calcaire (terre rouge sang « ruffes ») pour le Carignan et terroir de Fontfroide en Corbières pour le Grenache et la Syrah.

Vinification

Tout est transporté en caisses jusqu'à la cave. Les caisses sont vidées dans un érafloir placé au-dessus des cuves de fermentation de 20 hl. La fermentation est totalement naturelle (levures indigènes). A la fin de la fermentation alcoolique le vin est soutiré dans les barriques pour y effectuer la fermentation malolactique.

Élevage

Barriques : 100 % du volume

Durée : 12 mois en barriques de deux ans
