



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CORBIÈRES

L'Aventure

Nez mûr, frais et droit de fraises écrasées confiturées. Bouche onctueuse avec un très un bel équilibre de fruits rouges type groseilles et fruits noirs - mûres, cassis. Grand vin, tendu et gourmand avec une finale épicée, légèrement truffée et réglissée. Un vin très élégant avec des tannins soyeux.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Corbières

Millésime

2011

Cépages

Syrah 50% - Grenache Noir 30% - Cinsault 20%

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Coteaux argilo-calcaires travaillés en agriculture biologique

Vinification

Syrah en pré-fermentaire à froid pendant 1 semaine avec contrôle des températures à 25°C

Grenache Noir en fermentation traditionnelle à 30°C pendant 1 mois et 1/2

Cinsault en vinification basse température - environ 22°C pendant 15 jours

Élevage

Élevage de 10% de la Syrah en barriques de 1 vin pendant 12 mois.

Le reste est élevé en cuve de manière traditionnelle.

RÉCOMPENSES

Guide Bettane & Dessauve 2015

14 / 20

Jancis Robinson

16.5 / 20

Gilbert & Gaillard 2015

Médaille d'Or



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

jamie goode's wine blog - 01/2015

VinoSolex - 23.04.2014 - 04/2014

- 2 -

www.carmel-joseph.com