



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## TERRASSES DU LARZAC

### L'Art du Vers

Couleur rouge rubis assez claire. Le nez possède cette singularité dû en particulier à la complexité de la sélection parcellaire effectuée sur ce vin ; on note les fruits noirs bien mûr tels que la myrtille, le cassis et le sureau puis apparaissent des arômes de fleurs blanches, d'eucalyptus, de vanille et aussi l'idée d'un « cake aux fruits confits ». L'attaque en bouche est franche, nette, soyeuse avec des tannins fins et persistants. On retrouve le côté fruits noirs et notamment le cassis puis suivent des notes méditerranéennes telles que l'olive noire, l'aneth, le poivre blanc, la menthe poivrée et la réglisse en bâton. Le Mourvèdre apporte sa forte typicité à l'assemblage et rend ce vin unique. 2021 est un très joli millésime à fort potentiel de garde.

#### FICHE TECHNIQUE



#### Appellation

AOP Terrasses du Larzac

#### Millésime

2021

#### Cépages

Mourvèdre 50% , Syrah 25%, Grenache 25%

#### Degré

13.5 % alc./vol

#### Terroir

Argilo calcaire, composé de cailloutis calcaires d'origine. Cryo clastique intégrés dans une trame de terre argilo sableuse profonde.

#### Vinification

Vinification traditionnelle en cuve béton . Raisins éraflés et non foulés. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la suite de la cuvaison. Fermentation alcoolique de 15 jours thermorégulée à 25 ° C.

#### Élevage

Barriques : 100 % du volume ( 20 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin, 40% barriques de 2 vins)

Durée : 6 mois

#### RÉCOMPENSES



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Bettane+Desseauve Prix Plaisir 2024**

Médaille d'Or

**The Tasting Panel 2024**

94/100

**Magazine Terre de Vins - Verticale Sylvie TONNAIRE**

92-93/100

**James Suckling 2023**

91/100