



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



TERRASSES DU LARZAC

L'Art du Vers

Couleur rouge rubis. Un nez toujours aussi singulier sur des notes de fruits dominées par le cassis, le sureau, le laurier, la grenade, le café, le poivre blanc et toujours ce côté « cake aux fruits confits ». En bouche, les tannins sont fins, élégants, persistants ce qui permet une attaque nette, soyeuse élégante et très bien équilibrée. Le 2022 conserve la typicité des millésimes précédents avec toujours cette belle personnalité. Les notes en bouche sont réglissées, sur la cannelle, le curcuma, la vanille, la noix de coco. Le Mourvèdre apporte une forte typicité et joue son rôle dans la complexité de l'assemblage. Si vous cherchez un Terrasses du Larzac atypique, « l'art du vers » saura à coup sûr vous mener sur des sentiers originaux.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP Terrasses du Larzac

Millésime

2022

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



Jancis Robinson Avril 2024
16,5/20

- 2 -

www.carmel-joseph.com