



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PIC-SAINT-LOUP LE PIC

Nez d'une belle intensité avec une grande personnalité. Les notes de genévrier, de menthe, de réglisse et même de fruits exotiques dominent pour laisser place à de fines notes épicées: l'ensemble est très harmonieux. Le palais est franc, net, droit. Il est plus concentré que le millésime précédent. Les tanins sont bien enrobés. L'équilibre évolue parfaitement entre la texture des tanins, la fraîcheur et les épices. Ce vin possède toujours son caractère et sa personnalité digne de ses origines en culture biodynamique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Pic Saint Loup AOP Coteaux du Languedoc

Millésime

2011

Cépages

30% Syrah, 20% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Carignan, 10% Cinsault - Vignes de 40 ans

Rendement

20 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Argilo Calcaire : terre rouge, galets, gravette.

Vinification

Les vendanges ont démarré le 10 Septembre 2011 par la Syrah à maturité optimale pour finir par le Mourvèdre au 1er Octobre. Tout est transporté en caisses jusqu'à la cave. La vinification est adaptée par terroir et par cépage avant assemblage final. La macération dure 4 semaines pour la Syrah, le Mourvèdre et les Grenaches. Elle ne dure que 3 semaines pour le Carignan et 15 jours pour le Cinsault.

Élevage

Elevage avec seulement 2 g de SO2 pendant 24 mois en foudre de 2000 L et une partie en fût de 225 L pendant un an. Mise en bouteille le 4 juillet 2013. Aucun collage et aucune filtration. Léger ajout de 2 gr. de SO2 pour accompagner le vin pendant la mise en bouteille.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2016

Dégustation verticale le 11 Avril 2016 par Tamlyn Currin : 17/20



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Wine Advocate / R. Parker

87/100 - bright and fresh with pretty strawberry, berry fruit, underbrush and hints of pepper ...

Guide Bettane & Dessauve 2015

15 / 20