



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



TERRASSES DU LARZAC

L'Art du Vers

Robe profonde. Le nez est franc et net avec une belle personnalité. Il est intense avec des notes de petits fruits rouges, puis de senteurs méditerranéennes en deuxième nez. En bouche, la texture est souple, concentrée, équilibrée: les tanins sont fins. Notes de menthol laurier, cassis, épices.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Coteaux du Languedoc Terrasses du Larzac

Millésime

2013

Cépages

Mourvèdre 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

Rendement

30 HL / Ha

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

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

Vinification

Traditionnelle en cuves. Pigeages en début de fermentation puis légers mouillages de marc quotidien durant la fin de la cuvaison. Cuvaison de 15 jours. Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

14 mois en fûts de chêne : 20 % bois neufs, 30 % barriques de 1 vin, 50% barriques de 2 vins.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2016

17.5 / 20 ; With time, Laurent tells me, this wine becomes very perfumed ...

Wine Advocate / R. Parker

90/100 - The star of the show ... an outstanding wine ...

Gilbert & Gaillard

Médaille d'Or