



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PIC-SAINT-LOUP LE PIC

Nez très expressif. Les notes d'épices d'eucalyptus, de menthe et de réglisse dominent le premier nez pour laisser place à des arômes secondaires très complexes comme le genévrier dans une harmonie exceptionnelle. Le palais, toujours d'une extrême fraîcheur, se tend après la mise en bouche. La sensation d'équilibre évolue parfaitement entre la finesse des tanins, les fruits à petite baies et les épices. Ce vin possède un caractère et une personnalité digne de ses origines de culture biodynamique.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Pic Saint Loup AOP Coteaux du Languedoc

Millésime

2013

Cépages

30% Syrah, 30% Grenache, 20% Mourvèdre, 10% Cinsault, 10% Carignan

Vignes de 40 ans. L'ensemble de la vigne est travaillée en biodynamie.

Rendement

20 HL / Ha

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

calcaires durs, calcaires tendres, conglomérats, dolomies, marnes.

Vinification

Vendanges réalisées le 11 septembre 2013 à la maturité optimale et transportées ensuite en caisses jusqu'à la cave. Les vendanges sont entièrement réalisées à la main et le raisin est ensuite transporté dans des bennes vibrantes. Il est enfin éraflé, puis foulé à 30 % de manière à garder des raisins entiers pour une macération semi carbonique. Vinification par terroir et par cépage avant assemblage. Fermentation en levures indigènes.

Remontages en début de fermentation alcoolique puis pigeage jusqu'à la fin de la cuvaison. Cuvaison de 22 jours à 25°C en cuve béton

En 2013 la fermentation malolactique s'est effectuée lors de l'élevage en barriques.

Élevage

Viellissement de 20 mois en foudre de 2000 litres et une partie en fût pendant un an. Pas de filtration et seulement un léger sulfitage pour éviter l'oxydation lors de la mise en bouteille.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Bettane & Dessauve 2017

Sélectionné 2017 : 14.5/20

Jancis Robinson 2016

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