



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



MINERVOIS

Les Frères d'Armes

La robe est d'un rouge rubis profond. Le nez est intense avec des arômes de baies noires type mûre, myrtille et une pointe mentholée. L'attaque en bouche est souple et tout en rondeur. Les notes de fruits noirs sont présents et la Syrah apporte son lot d'épices et de structure. La bouche est longue, droite, verticale. Les tannins sont fondus : c'est un Minervoïs de coteaux, élégant.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Minervoïs

Millésime

2013

Cépages

60 % Syrah, 30 % Grenache, 10 % Carignan

Rendement

40 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Argilo-calcaire

Vinification

Vendange manuelle, triée. Vinification traditionnelle avec remontages légers en début de fermentation alcoolique suivi d'une cuvaison de un mois. Les températures de fermentation sont maîtrisées autour de 28°C.

Élevage

Elevage de 1 an en cuve sur lies fines.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2016

17 / 20 : ... So sappy on the finish. A wine you really want to drink.