



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



MINERVOIS

Les Frères d'Armes

Le rouge sang domine toujours notre Minervois bien racé. Le millésime 2014 dans cette appellation nous offre un vin moins opulent que son prédécesseur mais tout aussi élégant. Des arômes de buis, de cade, de ciste se dégagent au premier nez pour laisser la place à des notes de fruits rouges, cerises, groseilles. L'attaque en bouche est délicate, ronde et équilibrée. Le cœur de bouche est gourmand, très fruits rouges mais également épices qui ne sont pas sans nous rappeler les senteurs du sud après une pluie d'été. Vin flatteur et très prometteur.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Minervois

Millésime

2014

Cépages

50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % 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

Élevage de 1 an en cuve sur lies fines

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 30/09/2017

16/20 Much less ebullient than the 2013

Bettane & Desseauve 2018

14.5/20