



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



TERRASSES DU LARZAC

L'Art du Vers

Couleur rouge rubis. Le nez est fruité avec toujours ses notes de fruits noirs type cassis et d'épices. Puis on note des arômes mentholés et anisés. La bouche est fondue, les tannins sont soyeux et agréables. Ce millésime est bien équilibré. On trouve également l'eucalyptus, le sureau, les fruits confits avec une finale sur la torrification. Voici un très beau millésime que nous offre ce terroir en Terrasses du Larzac.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Terrasses du Larzac

Millésime

2016

Cépages

Mourvèdre 50%, Syrah 25%, Grenache 25%

Rendement

25 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 10 jours. Fermentation malolactique en barriques.

Élevage

12 mois en fûts de chêne : 30 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin et 30% barriques de 2 vins.

RÉCOMPENSES

Meininger Sommelier 2019

92/100

Sam Kim 2019

94/100

Jancis Robinson 08/03/2018

16.5 / 20 ... tastes like a baked blueberry and chocolate tart with burnt edges ...



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

Meiningers Sommelier, 01/2019, par Christoph Nicklas - 07/2019