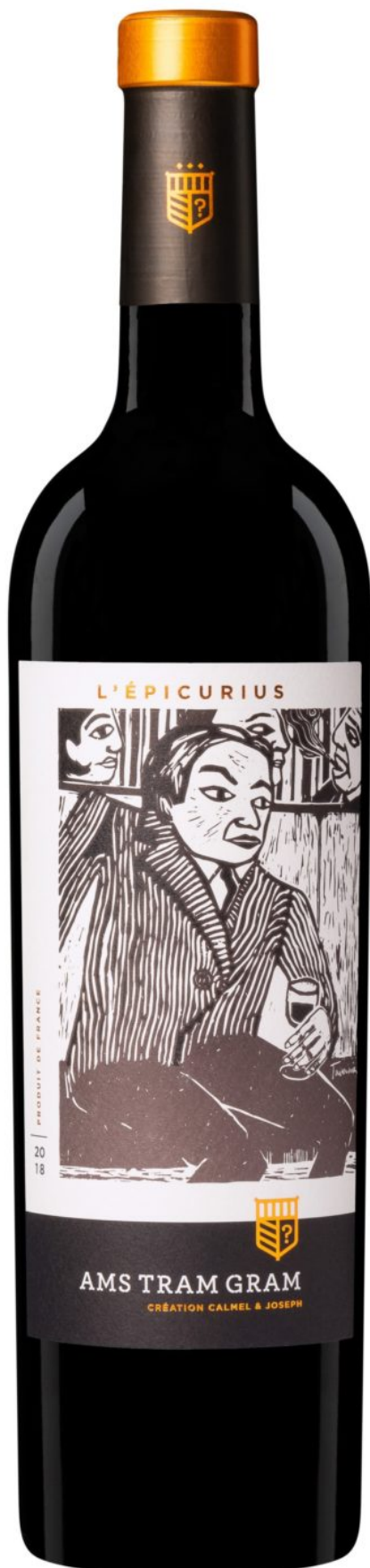




CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



EPICURIUS

La robe est brillante, d'un rouge pourpre profond et intense. Les arômes sont puissants, avec un fruité exotique très expressif provenant du Petit Verdot et un bouquet épicé typique du Malbec. Ce mélange de fruits mûrs, d'épices, ces notes de torréfaction font de ce vin une pure gourmandise. En bouche on est séduit par cette belle rondeur et son bel équilibre. Les saveurs exotiques telle que la grenade, des notes de violettes mais aussi la réglisse, la prune et le tabac blond jouent leurs partitions. C'est un assemblage très séducteur et atypique de notre région. A découvrir !

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2018

Cépages

60% Petit Verdot, 40% Malbec

Rendement

50 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire. Le climat est méditerranéen avec des influences continentales typiques du terroir de Limoux pour notre Malbec et méditerranéen plus proche du littoral concernant le Petit Verdot.

Vinification

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 40 %. Des petits remontages de 10 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C. La cuvaison totale est de 3 semaines. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé.

Élevage

Le vin est élevé en fûts de 2 ans durant 3 mois.

RÉCOMPENSES

Sam Kim 2020

93/100

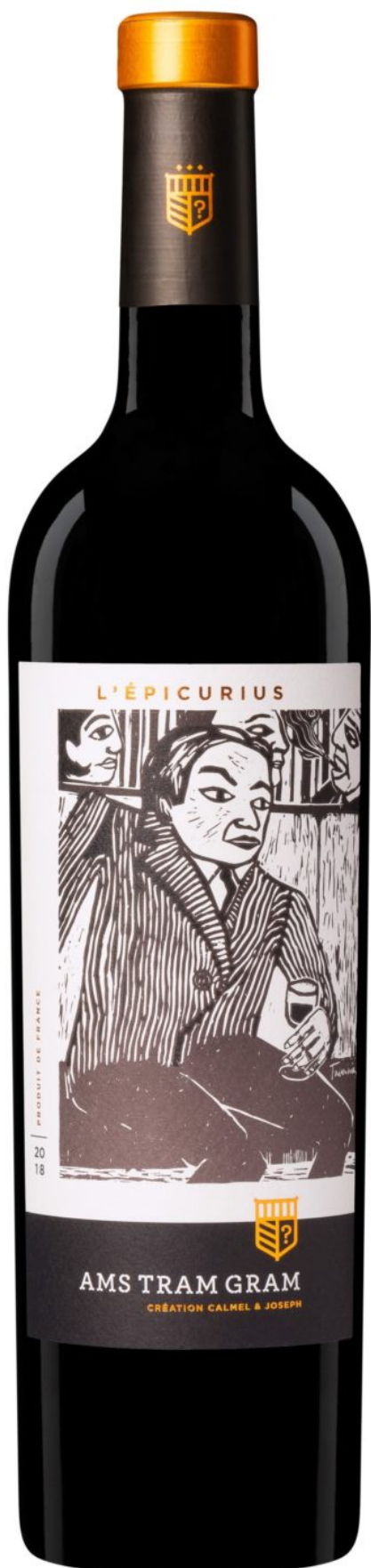
Top 50 Occitanie

TOP 5



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Terre et Vins

Médaille d'or

Jancis Robinson

15/20

Prix Plaisir 2019

Médaille d'Or

bettane+desseuve

Médaille d'Or Prix Plaisir 2019

bettane+desseuve

Médaille d'Or Prix Plaisir 2019

Decanter WWA 2019

Médaille de bronze

Concours Terre de Vins 2019

Médaille d'Or

International Wine Challenge 2019

Médaille de bronze

Concours Mondial Bruxelles 2019

Médaille d'argent

Andréas Larsson

86/100 (dégustation à l'aveugle)