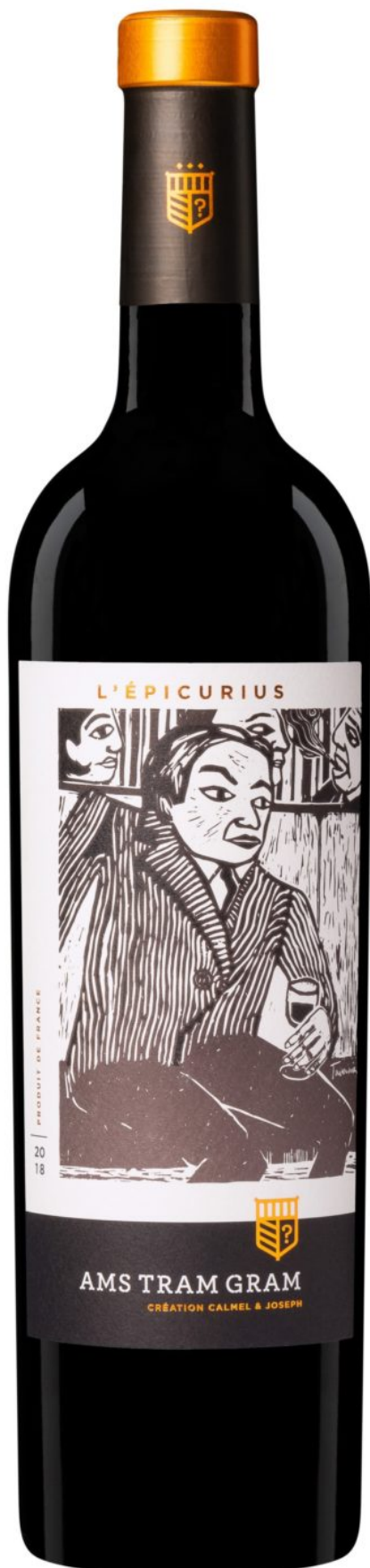




CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



EPICURIUS

La robe est d'un rouge pourpre profond. Les arômes sont opulents, avec un fruité très marqué fruits rouges et des notes bien épicées type poivre noir et cannelle. Ce mélange de fruits, d'épices et de torréfaction proviennent de cet assemblage atypique du Petit Verdot et du Malbec. La bouche est ronde, fruitée, harmonieuse. On retrouve les fruits rouges et noirs mais aussi la vivacité de la grenade ; violette, réglisse jouent leurs partitions. L'Epicurius est une surprise que seule une curieuse gourmandise invite à découvrir !

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2019

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

Wine Align

87/100

Decanter WWA 2020

Médaille de Bronze

Jancis Robinson 2020

15,5/20

- 1 -

www.carmel-joseph.com



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Weinwirtschaft
87-88/100

- 2 -

www.carmel-joseph.com