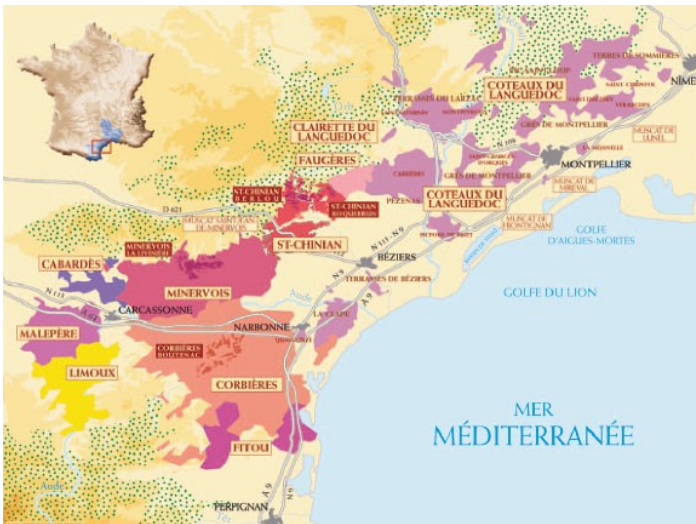


Jean-Philippe CHARPENTIER, Vigneron

Minervois – Domaine Charpentier



In Vino Libido, IGP Pays d'Oc, rosé 2018



| | |
|--------------------|--|
| <u>Appellation</u> | IGP Oc |
| <u>Type</u> | Rosé |
| <u>Producteur</u> | Domaine JP Charpentier |
| <u>Cuvée</u> | |
| <u>Elevage</u> | Ramassé main, juste le jus de goutte, pas d'extraction poussée. Levures exogènes. |
| <u>Cépage</u> | 50% cinsault 50% grenache |
| <u>Robe</u> | Saumon pâle |
| <u>Nez</u> | 1 ^{er} nez : Assez fermé, notes florales, fruits blancs (pêche) 2d nez : notes amyliques (bonbon anglais), la groseille, le melon et les épices. |
| <u>Bouche</u> | Bouche fraîche, avec une belle tension et une matière friande, fruitée et épicée. Finale soutenue qui devrait supporter des plats épicés et des grillades. |
| <u>Accord</u> | Plus un rosé de repas que de piscine. Viandes blanches. |
| <u>Degré</u> | 13 ° |
| <u>Tarif</u> | 4,72 € / 75 cl |

In Vino Libido, IGP Pays d'Oc, blanc 2018



| | |
|--------------------|--|
| <u>Appellation</u> | IGP Oc |
| <u>Type</u> | Blanc sec |
| <u>Producteur</u> | Domaine JP Charpentier |
| <u>Elevage</u> | Vieilles vignes à 350 m d'altitude, donc une belle fraîcheur. Pluies plus importantes que dans la plaine. Fermentation très lente. Quelques grammes de sucre résiduel. |
| <u>Cépage</u> | 100% grenache gris |
| <u>Robe</u> | Or blanc |
| <u>Nez</u> | 1 ^{er} nez : fermé, mentholé, citronné 2d nez : gourmand, acacia, ananas, fruits exotiques |
| <u>Bouche</u> | Très doux, très rond, très ample. Manque un peu de tonicité, mais quand même une belle fraîcheur. Légère amertume en fin de bouche, qui donne un peu de peps à la fin de bouche. |
| <u>Accord</u> | Apéritif ou desserts pas trop sucrés |
| <u>Degré</u> | 14 ° |
| <u>Tarif</u> | 5,44 € / 75 cl |

In Vino Libido, Minervois, rouge 2018



| | |
|--------------------|---|
| <u>Appellation</u> | AOC Minervois |
| <u>Type</u> | Rouge |
| <u>Producteur</u> | Domaine JP Charpentier |
| <u>Elevage</u> | Macération de 20 jours sur les syrahs, vinification de type beaujolais (raisins entiers en cuve, puis pressurage) pour les carignans afin de ne pas aller chercher les tanins verts du carignan |
| <u>Cépage</u> | Syrah (60-70%), Carignan |
| <u>Robe</u> | Aubergine (la Syrah apporte du violacé) |
| <u>Nez</u> | 1 ^{er} nez : très ouvert, fruits rouges, épices 2d nez : Cerise bigarreau, sous-bois |
| <u>Bouche</u> | Attaque large et franche, tanins un peu accrocheurs (dûs au carignan), petite amertume en final, à boire rapidement (2 ans max) |
| <u>Accord</u> | Viande rouge ou cassoulet |
| <u>Degré</u> | 14 ° |
| <u>Tarif</u> | 4,76 € / 75cl |

Les 3 Cailloux, Minervois rouge



| | |
|--------------------|---|
| <u>Appellation</u> | Minervois |
| <u>Type</u> | Rouge |
| <u>Producteur</u> | Domaine JP Charpentier |
| <u>Elevage</u> | Vignes de 10 ans sur schistes et marnes argilo-calcaires, 50 hl/ha. Vendanges manuelles en caissettes de 30 kg, à partir du début septembre. Mise en cuve par gravité. Vinification traditionnelle sur l'ensemble des syrahs. Les raisins de Carignan sont ramassés en sur-maturité pour être vinifiés en carbonique. Les vins sont élevés en cuves sur lies fines jusqu'à la réalisation de la fermentation malolactique. L'élevage se poursuit en fûts de 205 l et 500 l sur une période de 1 an. |
| <u>Cépage</u> | 80% Syrah, 20% Carignan |
| <u>Robe</u> | Reflets violacés, brillante |
| <u>Nez</u> | 1 ^{er} nez : nez plutôt fermé, épices, fruit, côté mentholé 2d nez : fruits rouges bien mûrs, côté toasté amené par la barrique |
| <u>Bouche</u> | Tanins soutenus, fruits rouges bien mûrs, vin chaleureux |
| <u>Accord</u> | Viandes rouges, viandes en sauce, couscous. |
| <u>Degré</u> | 13,5 ° |
| <u>Tarif</u> | 6,80 € |

La Polissonne, Minervois, blanc 2018



| | |
|--------------------|---|
| <u>Appellation</u> | Minervois |
| <u>Type</u> | Blanc |
| <u>Producteur</u> | Domaine JP Charpentier |
| <u>Elevage</u> | Ramassage main, pressurage respectueux du raisin, et débourbé à froid, pas de malolactique |
| <u>Cépage</u> | Roussanne (70-80%) et grenache blanc |
| <u>Robe</u> | Or blanc, presque légèrement rosé |
| <u>Nez</u> | 1 ^{er} nez : fruits mûrs, pêche, notes florales 2d nez : notes de vanille, abricot |
| <u>Bouche</u> | Vin rond et charnel, texture en bouche soyeuse et consistante, belle fraîcheur, belles larmes, du gras, côté brioché et toasté, petit beurre |
| <u>Accord</u> | Poisson en sauce, beurre blanc, poulet grillé, crémé, champignon, fromage à pâte persillée pas trop fort (fourme d'Ambert, bleu des causses...) |
| <u>Degré</u> | 13 ° |
| <u>Tarif</u> | 7,04 € / 75 cl – 14.80 € / Magnum |

La Friponne, Minervois La Livinière, rouge 2017



| | |
|--------------------|--|
| <u>Appellation</u> | Minervois La Livinière |
| <u>Type</u> | Rouge |
| <u>Producteur</u> | Domaine JP Charpentier |
| <u>Elevage</u> | Vinification traditionnelle, basse température, élevage de 1 an en barrique de 2 et 3 vins, rendements à 25/30 hl/ha |
| <u>Cépage</u> | Syrah et grenache |
| <u>Robe</u> | Rouge profond, disque violacé et brillant |
| <u>Nez</u> | 1 ^{er} nez : fermé 2d nez : fruits noirs, cassis et mûre |
| <u>Bouche</u> | Opulente et soyeuse, équilibrée, épices, tanins fondus, notes de torréfaction |
| <u>Accord</u> | Une belle bavette, une daube |
| <u>Degré</u> | 14 ° |
| <u>Tarif</u> | 8,80 € / 75 cl – 18.40 € / Magnum |

**L'Intégrale, Minervois La Livinière, rouge 2017**

| | |
|--------------------|---|
| <u>Appellation</u> | Minervois La Livinière |
| <u>Type</u> | Rouge |
| <u>Producteur</u> | Domaine JP Charpentier |
| <u>Elevage</u> | Sur 2 terroirs schistes et de marnes, assemblage de 3 types de barriques (pour moitié neuves) de différents volumes, de chauffes différentes. |
| <u>Cépage</u> | 100% Syrah |
| <u>Robe</u> | Très sombre, belles jambes |
| <u>Nez</u> | 1 ^{er} nez : épices, petits fruits rouges et noirs bien mûrs 2d nez : garrigue, thym, café, cacao, côté mentholé |
| <u>Bouche</u> | Très concentré, notes de torréfaction, très ample et soyeuse, tanins assez fondus |
| <u>Accord</u> | Une belle côte de bœuf avec un peu de fleur de sel |
| <u>Degré</u> | 13,5 ° |
| <u>Tarif</u> | 14,40 € |