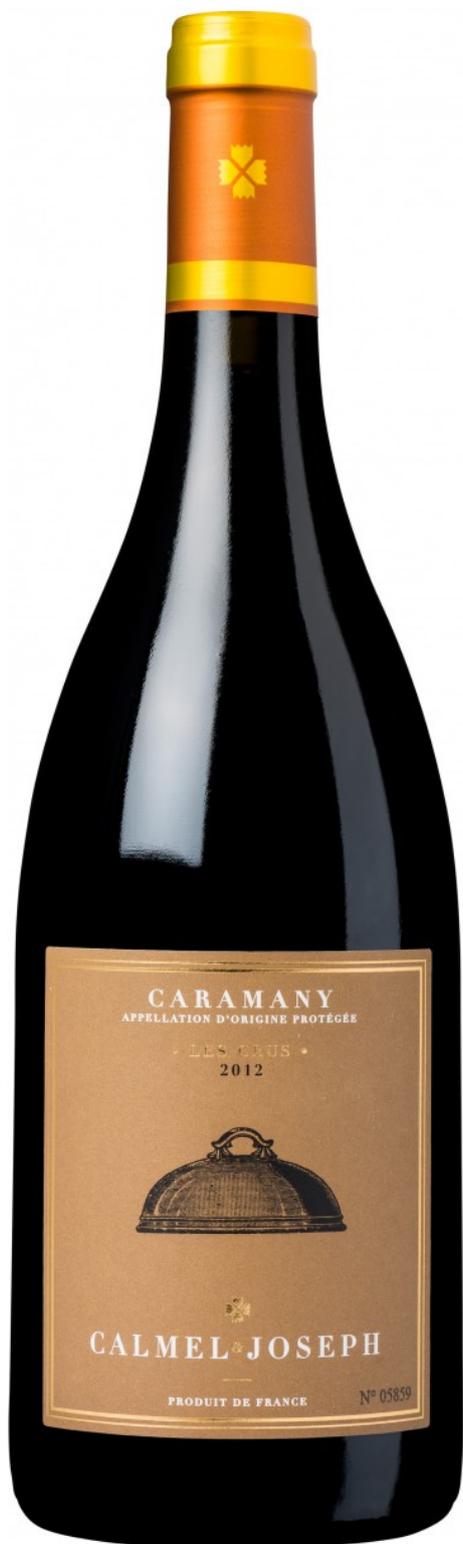




CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CARAMANY

La Folie Douce

Robe rouge vif. Le nez est fin et dégage des arômes de petits fruits des bois, avec des notes épicées. On sent la prune mûre. La bouche est droite avec beaucoup de fruits mais reste fraîche avec des touches citronnées ... l'attaque n'est pas aussi mure que le nez ne le suggère ! Des parfums de cèdre, de genièvre donne une patine élégante et sobre. Un vin généreux avec un beau potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Côtes du Roussillon Villages

Millésime

2012

Cépages

Syrah 50%, Carignan 30% et Grenache Noir 20%

Rendement

25 HL / Ha

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Gneiss et arènes granitiques de montagne.
Caramany domine le barrage d'Agly à 242m d'altitude.

Vinification

Sélection de raisins cultivés en Agriculture Biologique . Raisins éraflés mais non foulés. 2 remontages à l'air suivis de légers mouillages du chapeau durant la fermentation alcoolique. Cuvaison lente et non brutale : 3 semaines. Assemblage.

Élevage

Elevage de 25% de la cuvée en barrique de 1 vin blanc pendant 12 mois. Les 75 % restants sont élevés en cuve béton.

RÉCOMPENSES

Gilbert & Gaillard 2015

Médaille d'Or

Jancis Robinson

17 / 20