

CARAMANY
La Folie Douce

A deep garnet red colour with purple sparkles. An intense nose, fresh, with dominant notes of cherry and mocha. The mouth is fresh and elegant, complemented by notes of small red fruits and soft spices.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2011

Cépages
50% Carignan, 40% Syrah, 10% Grenache

Production
25 HL / Ha

Degré
13.5% alc./vol

Terroir
Gneiss and limestone on the mountain around Caramany dominating the dam of Agly at 242m of altitude.

Vinification
Traditional vinification with 1 month maceration for the Syrah and Grenache. Carbonic maceration for Carignan (15 days).

Élevage
20% of the wine aged in new French Oak barrels.

PALMARÈS

Top 100 UK
Trophy of the year

IWC
Gold + Trophy of the year

Guide Bettane & Dessauve 2015
16 / 20

Bettane & Dessauve 2014
16/20 : La fraîcheur ... le vin est suave avec une texture onctueuse, la finale est superbe.

Jancis Robinson
Dégustation Juillet 2013 : 16/20

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419



PALMARÈS

TOP 100 UK - Sud de France 2013
Trophy - Best AOP Roussillon wine

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419