

CARAMANY
La Folie Douce

Robe rouge pourpre aux reflets brillants. Le nez est intense, avec des notes boisées mêlées à des arômes de fruits noirs comme la figue, le cassis, la mûre mais aussi l'olive noire. La bouche est puissante et onctueuse, avec des tannins bien fondus. On distingue une attaque sur des arômes de fruits secs, de laurier et de châtaigne grillée en fin de bouche. Le millésime 2019 a été très sain avec une belle maturité à l'équilibre. On retrouve en bouche, comme sur le millésime précédent ces notes truffées, moka, chocolat noir. L'altitude de ce terroir apporte beaucoup de verticalité à ce vin ce qui présage d'une très belle garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2019

Cépages
Syrah 40%, Carignan 30%, Grenache 30%

Production
30 HL / Ha

Degré
15 % alc./vol

Terroir
Gneiss et arènes granitiques de montagne. Caramany se situe au dessus du barrage de l'Agly à 242 m d'altitude.

Vinification
Sélection de raisins cultivés de manière naturelle, sans pesticides, dans le respect le plus strict de la vigne et de son environnement. Assemblage fait à la cuvaison de 40% Syrah - 30% Carignan - 30% Grenache. 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 de quatre semaines.

Élevage
Elevage de 100 % de la cuvée en barrique de 2 vins pendant 12 mois.

PALMARÈS

America Awards 2022
Médaille d'Or

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

Dégustation à l'aveugle Shanghai 2021
15/20

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