

CARAMANY
La Folie Douce

Couleur rouge grenat aux reflets brillants. Le nez est ample et agréable avec des notes de torréfaction, de fruits à coques mais aussi d'épices, poivre noir et enfin réglisse. La bouche est bien structurée et harmonieuse avec des tannins aux grains fondus. On retrouve des fruits noirs tels que la myrtille, le cassis, la mûre mais aussi la truffe, le moka, le chocolat et une finale très réussie, tout en fraîcheur sur des notes d'épices vertes comme l'aneth et la menthe sauvage. Caramany est un terroir d'exception, véritable paradis pour celui qui veut créer un grand vin rouge. Il saura évoluer magnifiquement pendant de nombreuses années.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Appellation Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2020

Cépages
Syrah 35%, Carignan 35% , Grenache Noir 30%.

Production
30 HL / Ha

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Gneiss et arènes granitiques de montagne.

Vinification
Le millésime 2020, fut marqué par un printemps humide, permettant un bel équilibre et bénéficiant d'une maturité optimale. Assemblage des raisins réalisé à la cuvaison. Raisins éraflés mais non foulés. Deux 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.

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