

CARAMANY
La Folie Douce

Robe rouge profond tirant vers le grenat. Le nez possède une belle intensité avec des notes subtilement boisées mêlées à des arômes de fruits noirs comme la figue noire, la mûre mais aussi la noix de coco, la vanille, le moka avec une finale épicée, poivre noir, réglisse, laurier et un peu de tourbe. La bouche est puissante et onctueuse, avec des tannins ronds, souples, bien fondus. On distingue une attaque sur des arômes de fruits type cassis puis suivent le bâtonnet de vanille, le cacao, la figue sèche, la truffe ... le tout assez beurré. C'est un beau millésime où l'altitude de ce terroir a pu magnifiquement s'exprimer et qui apporte de la verticalité à ce vin ce qui présage d'une très belle garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2021

Cépages
Carignan 35 %; Grenache 35 %; Syrah 30 %

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Gneiss et arènes granitiques de montagne.

Vinification
Sélection de raisins cultivés dans le respect le plus strict de la vigne et de son environnement. Raisins éraflés mais non foulés. Assemblage fait à la cuvaison entre la Syrah et le Grenache. Quelques jours après le départ en fermentation, le Carignan enfin mur est assemblé à cette même cuve. Deux remontages à l'air suivis de légers mouillages du chapeau durant la fermentation alcoolique. Cuvaison lente et non brutale de quatre semaines. Fermentation malolactique effectuée en barriques.

Élevage
100 % du volume en barriques de un vin

PALMARÈS

Concours Bettane + Desseauve Prix Plaisir 2023
Médaille de Bronze

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