VIEUX CARIGNAN

La Fabrique

Belle robe profonde aux reflets rubis. Le nez est très épicé. Des notes de genièvre, de réglisse et de garrigues sont très présentes en bouche. Moins austère que le 2009, la bouche est plus souple avec des fruits mûrs. Le vin a un bel équilibre avec beaucoup d'élégance et de fraîcheur. Le Vieux Carignan 2010 est très séducteur.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Côtes du Brian

Millésime
2010

Cépages
100% Vieux Carignan

Rendement
25 HL / Ha

Degré
14.5% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Vendange manuelle en caissettes. Les grappes sont grattées et non écrasées avant d'être mises en cuves. La fermentation dure 7 jours environ à une température entre 22° et 26°. Fermentation complète après 30 jours afin d'obtenir un maximum d'extraction souple.

Élevage
Elevage en cuve 6 mois

RÉCOMPENSES

Bettane & Dessauve 2013
14,5/20

Top 100 UK - IGP France
Top 100

Decanter
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