



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VIEUX CARIGNAN

La Fabrique

Robe très dense, violet profond avec des reflets noirs. Le nez possède une belle typicité de vieux Carignan avec des notes de fraises fraîches, de jus de raisin puis des notes plus denses apparaissent avec la mûre, la figue noire, le laurier mais aussi le poivre vert. Les tannins sont très enrobés, fins, très élégants et persistants. En bouche, on reste sur ce qui se fait de mieux en cépage 100% Carignan issu de vignes plantées en 1895 – c'est un vrai « vieux Carignan » - avec ses notes fruits rouges, une belle sensation de fraîcheur et d'onctuosité puis ... la soupe de gariguettes, des fleurs blanches, des notes exotiques et épicées. Cette sélection parcellaire exceptionnelle offre un superbe terroir d'altitude permettant une belle vivacité très caractéristique naturellement du Carignan et équilibrant le côté solaire de ce cépage emblématique des vignobles méditerranéen.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Côtes du Brian

Millésime

2022

Cépages

100 % Carignan

Degré

14,5 % alc./vol

Terroir

Plateau argilo calcaire

Vinification

Récolte manuelle en caissettes. Les raisins sont ensuite éraflés et non foulés avant d'être encuvés. La fermentation alcoolique dure 20 à 25 jours à une température se situant entre 25°C et 30°C. Un gros remontage aéré est effectué en milieu de fermentation alcoolique, les autres remontages sont très légers, seulement 5 minutes chaque jours.

La cuvaison totale a été de 30 jours. Le vin est ensuite soutiré et débourbé plusieurs fois avant d'être encuvé pour effectuer la fermentation malolactique tranquillement durant l'automne.

Élevage

- Cuve béton : 100% du volume



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



- Durée : 6 mois

RÉCOMPENSES

TOP 100 Wine Merchant
Mention Highly Commended

The Tasting Panel 2024
94/100

Jancis Robinson fev 2024
17/20

James Suckling 2023
90/100

- 2 -

www.carmel-joseph.com