

CARAMANY
La Folie Douce

Couleur rouge pourpre profond avec une belle brillance. Le nez est opulent avec ses notes de truffe noire, de bâton de vanille, de chocolat noir, de tourbe, de petits fruits noirs tel que le cassis et cette finale légèrement épicée sur la cannelle. En bouche, on ressent de suite un vin harmonieux, velouté grâce à des tannins ronds, souples mais puissants. La truffe est encore là mais aussi le cacao puis les petits fruits sauvages comme la mûre, la groseille, la myrtille ou le cassis. La finale est très réussie car tout en tension et persistance. Caramany est un coin de paradis pour celui qui veut créer un grand vin rouge.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Village

Millésime
2022

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

Degré
14.5 % 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. Une semaine après le départ en fermentation , le Carignan enfin mur est assemblé à cette même cuve. Un remontage à l'air au début pour lancer les levures , suivi de légers mouillages du chapeau durant toute la fermentation alcoolique. Cuvaison lente et non brutale de quatre semaines. Fermentation Malo lactique effectuée en barriques .

Élevage
Barriques : 100 % du volume en barriques de un vin
Durée : 12mois

PALMARÈS

La Revue du Vin de France Juillet/Août 2024
89-90/100

Bettane+Desseauve Prix Plaisir 2024
Médaille Grand 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