



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VIEUX CARIGNAN

La Fabrique

Une belle robe rouge pourpre. Le nez est opulent et mature. De beaux arômes de fruits rouges comme la grenade et la groseille, accompagnés de notes de jus de raisin frais, apparaissent dès le premier nez. Des notes d'épices avec du laurier et des baies de genièvre suivent, pour finir sur des touches de pierre à fusil. La bouche est fraîche, avec des notes de fraise, de figue et de myrtille en première attaque, terminant sur des nuances de curry et de poivre blanc. Les tannins sont enrobés, fins, élégants et persistants. L'équilibre entre la souplesse des tannins, la justesse des acides et la puissance des arômes est parfaitement respecté sur ce millésime. Ce vieux Carignan est l'incarnation du tempérament et de la typicité de nos garrigues en Languedoc-Roussillon. C'est un véritable vin local.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

IGP Côtes du Brian

Millésime

2023

Cépages

100 % Carignan

Degré

14 % 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 15 jours à une température se situant autour de 28°C. Un gros remontage aéré est effectué en milieu de fermentation alcoolique, suivi de plusieurs petits remontages aérés jusqu'à densité 1020, ensuite les autres remontages sont très légers, seulement 5 minutes chaque jours. La cuvaison totale a été de 28 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

Durée : 6 mois



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jeb Dunnuck

89/100