

VIEUX CARIGNAN
La Fabrique

Belle robe avec des reflets rubis. Le nez est très épicé, avec des notes de fruits mûrs type cerise et cassis. La bouche est droite, un peu austère avec des tannins souples. Belle longueur sur une harmonie de garrigues, pruneaux et épices. Le cépage emblématique du Languedoc Roussillon se révèle ici avec élégance et sans artifices.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Côtes du Brian

Millésime
2009

Cépages
100% Vieux Carignan

Production
25 HL / Ha

Degré
14.5% alc./vol

Terroir
Coteaux 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

PRESSE

Les5Duvin - Carignan Story N52 - 02/2011

L'hotellerie Restauration - Vieux Carignan 2009 - 12/2010

Resto gratuit pros - Vieux Carignan 2009 - 03/2010

Philosophie intime du Sud-Ouest - Revue de presse - 03/2010

Journal des Palaces - Vieux Carignan 2009 - 03/2010

Est Magazine - Vignes de cent ans - 03/2010

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



PRESSE

Vin de la semaine - Vieux Carignan 2009 - 03/2010

Le choix du vin - Un Carignan Exemplaire - 03/2010

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