

CARAMANY
La Folie Douce

Robe rouge vif. Le nez est fin et dégage des arômes de petits fruits des bois, avec des notes épicées. On sent la prune mûre. La bouche est droite avec beaucoup de fruits mais reste fraîche avec des touches citronnées ... l'attaque n'est pas aussi mure que le nez ne le suggère ! Des parfums de cèdre, de genièvre donne une patine élégante et sobre. Un vin généreux avec un beau potentiel de garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2012

Cépages
Syrah 50%, Carignan 30% et Grenache Noir 20%

Production
25 HL / Ha

Degré
13.5% alc./vol

Terroir
Gneiss et arènes granitiques de montagne.
Caramany domine le barrage d'Agly à 242m d'altitude.

Vinification
Sélection de raisins cultivés en Agriculture Biologique . Raisins éraflés mais non foulés. 2 remontages à l'air suivis de légers mouillages du chapeau durant la fermentation alcoolique. Cuvaison lente et non brutale : 3 semaines. Assemblage.

Élevage
Elevage de 25% de la cuvée en barrique de 1 vin blanc pendant 12 mois. Les 75 % restants sont élevés en cuve béton.

PALMARÈS

Gilbert & Gaillard 2015
Médaille d'Or

Jancis Robinson
17 / 20

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