

CARAMANY
La Folie Douce

Une robe rouge pourpre profonde et brillante. Le nez déploie des notes de truffe noire, de bâton de vanille, de chocolat noir, de tourbe et de petits fruits noirs tels que le cassis. Après agitation, une note épicée de cannelle apparait subtilement. En bouche, les tannins sont ronds, souples mais d'une belle puissance. La truffe revient, accompagnée de nuances de cacao et de fruits sauvages : mûre, groseille, myrtille ou encore cassis. La finale séduit par sa tension maîtrisée et sa remarquable persistance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany

Millésime
2023

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. 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. Le Carignan quant à lui fermente en macération carbonique. Il est ensuite assemblé à la Syrah et au Grenache. La fermentation Malolactique est effectuée en barriques.

Élevage
100 % du volume est élevé en barriques d'un vin pendant 12 mois.

PALMARÈS

Bettane & Desseauve
89/100

Guide Hachette 2027
2 étoiles + Coup de Coeur

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