



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## 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 épicee de cannelle apparaît 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 Village

#### 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.