

VIEUX CARIGNAN
La Fabrique

Robe rouge cerise, nez intense de fruits rouges et pierre à fusil, belle minéralité. Attaque franche en bouche, tanins soyeux, très joli gras. Des notes épicées et de fruits noirs apparaissent en fin de bouche. Une belle et élégante typicité régionale.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Côtes du Brian

Millésime
2012

Cépages
Ce vin est issu d'un îlot de vignes de Carignan plantées en 1890. Cela fait 124 ans que ces ceps de vigne (replantés avec les mêmes bois pour les quelques mortalités sur les 120 ans) nous donnent des raisins parfaitement adaptés à leur environnement. Ni la sécheresse, ni les maladies ne viennent altérer la qualité de ces raisins représentatifs d'une véritable authenticité locale.

Production
35 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Argilo calcaire

Vinification
Récolte manuelle en caissettes. Les raisins sont ensuite éraflés et non foulés, avant d'être encuvés. La fermentation alcoolique dure 10 jours à une température se situant entre 24°C et 28°C. La cuvaison totale est de 28 jours. Le vin est ensuite soutiré et débourbé plusieurs fois avant d'être encuvé pour effectuer la fermentation malolactique.

Élevage
Élevé 18 mois en cuve.

PALMARÈS

Jancis Robinson
16.5 / 20

Guide Bettane & Dessauve 2015
14,5 / 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