

CARAMANY
La Folie Douce

Robe d'un rouge grenat profond aux reflets violine. Le nez intense avec des arômes de ciste, de bruyère, et des pointes pierre à fusil. La bouche est fraîche et élégante, les tanins sont enrobés et offrent des notes réglisses et anisées. C'est un vin rouge avec une belle puissance soutenue par une jolie minéralité. Surprenant!

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2013

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

Production
25 HL / Ha

Degré
13.5% alc./vol

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

Vinification
Les raisins sont éraflés mais non foulés. Deux remontages à l'air suivis de légers mouillages du chapeau durant la fermentation alcoolique. Cuvaison lente et non brutale pendant 3 semaines.

Élevage
Elevage de 30% de la cuvée en barrique de 1 vin blanc pendant 12 mois. Les 70 % restants sont élevés en cuve béton.

PALMARÈS

Bettane & Dessauve 2017
Sélectionné 2017 : 14.5/20

Guide Hachette 2017
Guide Hachette 2 étoiles : Envoûtant, riche et puissant ...!

IWC 2016
Recommandé

Jancis Robinson 2016
16.5 + / 20 : No flattering sweetness but lots of fierce Caramany character.

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

Jancis Robinson 2016 - 04/2016

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