



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VIEUX CARIGNAN

La Fabrique

Robe rouge rubis avec des reflets brillants. 2014 est un joli millésime ensoleillé. Le nez est marqué par des arômes de garrigue, de figues, typique des très vieux Carignan de coteaux. La bouche est délicate et possède des équilibres très fins entre souplesse des tanins, justesse des acides et puissance des arômes. Beaucoup d'onctuosité et d'élégance pour ce cépage typique de notre région Languedocienne.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Côtes du Brian

Millésime

2014

Cépages

100 % Carignan

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.

Rendement

40 HL / Ha

Degré

14,5% 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 20 jours à une température se situant entre 25°C et 30°C. Un gros remontage aéré est effectué en milieu de fermentation alcoolique, les autres remontages sont très légers, seulement 5 minutes chaque jours. La cuvaison totale est de 30 jours. Le vin est ensuite soutiré et débourbé.

Élevage

Élevé 16 mois en cuve.

RÉCOMPENSES

Concours National IGP 2016



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Médaille d'Or

IWC 2016

Recommandé

Jancis Robinson 2016

17 / 20

- 2 -

www.carmel-joseph.com