CARAMANY
La Folie Douce

Robe limpide, rouge cerise. Le premier nez est très fin, avec des arômes d'épices et de bruyère puis, suivent des notes de fruits noirs, type myrtilles et mures. La bouche est soyeuse avec des tannins présents mais fins et élégants. Des notes de truffes et de sous-bois digne des grandes syrahs apparaissent. La finale est bien tendue, ce qui permet aux arômes frais type menthe et anis de s'exprimer. Ce millésime accepte un élevage en barrique sur la totalité de la cuvée pour la première fois depuis le début de ce vin.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2014

Cépages
40% Syrah - 30% Carignan - 30% Grenache Noir

Rendement
25 HL / Ha

Degré
13.5% alc./vol

Terroir
Gneiss et arènes granitiques de montagne. Caramany se situe au dessus du barrage de l'Agly à 242 m d'altitude.

Vinification
Sélection de raisins cultivés en Agriculture Biologique. Raisins éraflés mais non foulés. 2 remontages à l'air suivis de légers mouillages du chapeau durant la fermentation alcoolique. Cuvaison lente et non brutale : 3 semaines. Assemblage.

Élevage
Elevage de 100 % de la cuvée en barrique de 1 vin blanc pendant 12 mois.

RÉCOMPENSES

Bettane & Desseauve 2018
15,5/20

Wine Merchant 2018
Hautement Recommandé

Jancis Robinson 30/09/2017

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

17/20 Deep forest fruits with a clean minty lift of aromatic pine needles ...

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