

CARAMANY
La Folie Douce

Robe brillante, limpide, rouge cerise. Le nez est dense et est très similaire au superbe millésime 2014. Des notes de fruits mûrs, de sous-bois, de truffes et de menthe se mêlent harmonieusement. La bouche est franche avec des tannins soyeux. On retrouve la myrtille, des épices, des notes chocolatées. C'est un vin très droit et vertical avec une fin de bouche toujours aussi fraiche, minérale avec des notes d'agrumes. C'est un grand vin issu d'un grand terroir.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2015

Cépages
40% Syrah - 40% Carignan - 20% Grenache Noir

Production
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 de manière naturelle, sans pesticides, dans le respect le plus strict de la vigne et de son environnement. 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
Élevage de 100 % de la cuvée en barrique de 1 vin blanc pendant 12 mois.

PALMARÈS

Sam Kim 2019
94/100

Jancis Robinson 08/03/2018
16.5/20 Deliciously peppery nose and so peppery in the mouth that it's almost audibly cracking !

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