

CARAMANY
La Folie Douce

Couleur rouge pourpre profond. Belle brillance. Le nez est opulent avec ses notes de fruits noirs mûrs et de sous-bois. En bouche, on ressent de suite un vin harmonieux avec des tannins aux grains soyeux et denses. On retrouve comme sur chaque millésime la truffe, le moka, le chocolat, les fruits noirs tels que la myrtille, le cassis, la mûre. La finale est très réussie car tout en fraîcheur et persistance. Caramany est un coin de paradis pour celui qui veut créer un grand vin rouge.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2016

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

Production
25 HL / Ha

Degré
14% 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. Assemblage des 3 cépages fait à la cuvaison. 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.

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

PALMARÈS

Top 100 Sud de France 2021
Top 100

Top 100 UK 2019
Top 100

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



Jancis Robinson 2019
16,5/20

Wine Enthusiast
91/100, Editor's Choice

bettane+desseauve
Médaille de bronze Prix Plaisir 2019

Gilbert et Gaillard
91/100

Sud de France Top 100 2019

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