



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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

Rendement

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.

RÉCOMPENSES

Top 100 Sud de France 2021

Top 100

Top 100 UK 2019

Top 100



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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