

CARAMANY
La Folie Douce

Belle intensité, rouge rubis et limpide. Belle brillance. Le nez est plus fondu que le millésime précédent avec des notes de fruits rouges mûrs, de fraises écrasées et de sous-bois. En bouche, on retrouve un vin équilibré avec des tannins soyeux et ronds. Une belle harmonie de fruits et de torréfaction. Présence de la truffe, du chocolat noir, et ce millésime est une concentration fruits rouges tels que la petite fraise des bois, la groseille, la grenade mûre. Très jolie finale avec cette fraîcheur et cette persistance tout à fait caractéristique de ce terroir d'altitude. Toujours autant de plaisir à vinifier à Caramany.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2017

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 2 vin blanc pendant 12 mois.

PALMARÈS

Sam Kim 2020
94/100

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



PALMARÈS

Jancis Robinson 2019
17/20

PRESSE

Côte du Roussilon Village 2017 par Christine Austin (Yorkshire Post) - 01/2021

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