



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



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 torrification. 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

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 2 vin blanc pendant 12 mois.

RÉCOMPENSES

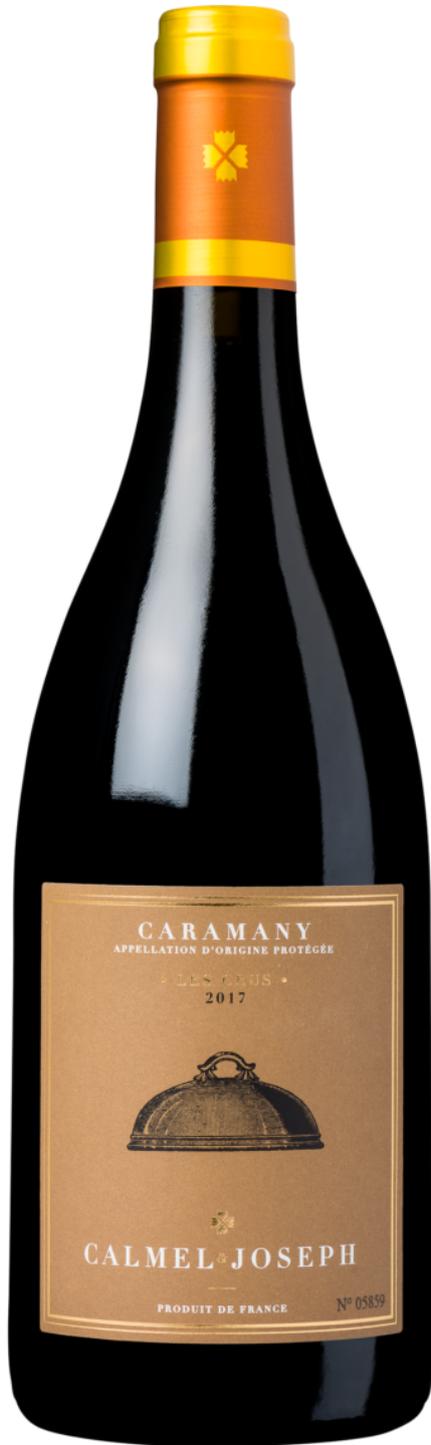
Sam Kim 2020

94/100



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2019
17/20

PRESSE

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