



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CARAMANY La Folie Douce

Robe rouge pourpre aux reflets brillants. Le nez est intense, avec des notes boisées mêlées à des arômes de fruits noirs comme la figue, le cassis, la mûre mais aussi l'olive noire. La bouche est puissante et onctueuse, avec des tannins bien fondus. On distingue une attaque sur des arômes de fruits secs, de laurier et de châtaigne grillée en fin de bouche. Le millésime 2019 a été très sain avec une belle maturité à l'équilibre. On retrouve en bouche, comme sur le millésime précédent ces notes truffées, moka, chocolat noir. L'altitude de ce terroir apporte beaucoup de verticalité à ce vin ce qui présage d'une très belle garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime

2019

Cépages

Syrah 40%, Carignan 30%, Grenache 30%

Rendement

30 HL / Ha

Degré

15 % 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 fait à la cuvaison de 40% Syrah - 30% Carignan - 30% Grenache. 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 de quatre semaines.

Élevage

Élevage de 100 % de la cuvée en barrique de 2 vins pendant 12 mois.

RÉCOMPENSES

America Awards 2022

Médaille d'Or



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Dégustation à l'aveugle Shanghai 2021
15/20