



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VIEUX CARIGNAN

La Fabrique

Belle robe profonde aux reflets rubis. Le nez est très épicé. Des notes de genièvre, de réglisse et de garrigues sont très présentes en bouche. Moins austère que le 2009, la bouche est plus souple avec des fruits mûrs. Le vin a un bel équilibre avec beaucoup d'élégance et de fraîcheur. Le Vieux Carignan 2010 est très séducteur.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Côtes du Brian

Millésime

2010

Cépages

100% Vieux Carignan

Rendement

25 HL / Ha

Degré

14.5% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Vendange manuelle en caissettes. Les grappes sont grattées et non écrasées avant d'être mises en cuves. La fermentation dure 7 jours environ à une température entre 22° et 26°. Fermentation complète après 30 jours afin d'obtenir un maximum d'extraction souple.

Élevage

Élevage en cuve 6 mois

RÉCOMPENSES

Bettane & Dessauve 2013

14,5/20

Top 100 UK - IGP France

Top 100

Decanter

Médaille de bronze