



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VIEUX CARIGNAN Côtes du Brian

Belle robe avec des reflets rubis. Le nez est très épicé, avec des notes de fruits mûrs type cerise et cassis. La bouche est droite, un peu austère avec des tannins souples. Belle longueur sur une harmonie de garrigues, pruneaux et épices. Le cépage emblématique du Languedoc Roussillon se révèle ici avec élégance et sans artifices.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Côtes du Brian

Millésime

2009

Cépages

100% Vieux Carignan

Rendement

25 HL / Ha

Degré

14.5% alc./vol

Terroir

Coteaux 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

Elevage en cuve 6 mois

PRESSE

Les5Duvins - Carignan Story N52 - 02/2011

L'hotellerie Restauration - Vieux Carignan 2009 - 12/2010

Resto gratuit pros - Vieux Carignan 2009 - 03/2010

Philosophie intime du Sud-Ouest - Revue de presse - 03/2010

Journal des Palaces - Vieux Carignan 2009 - 03/2010

Est Magazine - Vignes de cent ans - 03/2010



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

Vin de la semaine - Vieux Carignan 2009 - 03/2010

Le choix du vin - Un Carignan Exemplaire - 03/2010

- 2 -

www.carmel-joseph.com