



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VIEUX CARIGNAN

Côtes du Brian

Robe rouge cerise, nez intense de fruits rouges et pierre à fusil, belle minéralité. Attaque franche en bouche, tanins soyeux, très joli gras. Des notes épicées et de fruits noirs apparaissent en fin de bouche. Une belle et élégante typicité régionale.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Côtes du Brian

Millésime

2012

Cépages

Ce vin est issu d'un îlot de vignes de Carignan plantées en 1890. Cela fait 124 ans que ces ceps de vigne (replantés avec les mêmes bois pour les quelques mortalités sur les 120 ans) nous donnent des raisins parfaitement adaptés à leur environnement. Ni la sécheresse, ni les maladies ne viennent altérer la qualité de ces raisins représentatifs d'une véritable authenticité locale.

Rendement

35 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Récolte manuelle en caissettes. Les raisins sont ensuite éraflés et non foulés, avant d'être encuvés. La fermentation alcoolique dure 10 jours à une température se situant entre 24°C et 28°C. La cuvaison totale est de 28 jours. Le vin est ensuite soutiré et débourbé plusieurs fois avant d'être encuvé pour effectuer la fermentation malolactique.

Élevage

Élevé 18 mois en cuve.

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson

16,5 / 20

Guide Bettane & Dessauve 2015

14,5 / 20