



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CARAMANY La Folie Douce

Robe d'un rouge grenat profond aux reflets violette. Le nez intense avec des arômes de ciste, de bruyère, et des pointes pierre à fusil. La bouche est fraîche et élégante, les tanins sont enrobés et offrent des notes réglisses et anisées. C'est un vin rouge avec une belle puissance soutenue par une jolie minéralité. Surprenant!

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Côtes du Roussillon Villages

Millésime

2013

Cépages

Syrah 50%, Carignan 30% et Grenache 20%

Rendement

25 HL / Ha

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Gneiss et arènes granitiques de montagne. Caramany domine le barrage de l'Agly à 242 m d'altitude.

Vinification

Les raisins sont éraflés mais non foulés. Deux remontages à l'air suivis de légers mouillages du chapeau durant la fermentation alcoolique. Cuvaision lente et non brutale pendant 3 semaines.

Élevage

Elevage de 30% de la cuvée en barrique de 1 vin blanc pendant 12 mois. Les 70 % restants sont élevés en cuve béton.

RÉCOMPENSES

Bettane & Dessauve 2017

Sélectionné 2017 : 14.5/20

Guide Hachette 2017

Guide Hachette 2 étoiles : Envoûtant, riche et puissant ...!

IWC 2016

Recommandé

Jancis Robinson 2016

16.5 + / 20 : No flattering sweetness but lots of fierce Carmel & Joseph character.



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

Jancis Robinson 2016 - 04/2016

- 2 -

www.carmel-joseph.com