VIEUX CARIGNAN
La Fabrique

Robe rouge rubis avec des reflets brillants. 2014 est un joli millésime ensoleillé. Le nez est marqué par des arômes de garrigue, de figues, typique des très vieux Carignan de coteaux. La bouche est délicate et possède des équilibres très fins entre souplesse des tanins, justesse des acides et puissance des arômes. Beaucoup d'onctuosité et d'élégance pour ce cépage typique de notre région Languedocienne.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Côtes du Brian

Millésime
2014

Cépages
100 % Carignan
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.

Production
40 HL / Ha

Degré
14,5% 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 20 jours à une température se situant entre 25°C et 30°C. Un gros remontage aéré est effectué en milieu de fermentation alcoolique,les autres remontages sont très légers, seulement 5 minutes chaque jours . La cuvaison
totale est de 30 jours. Le vin est ensuite soutiré et débourbé.

Élevage
Élevé 16 mois en cuve.

PALMARÈS

Concours National IGP 2016

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419

Médaille d'Or

IWC 2016
Recommandé

Jancis Robinson 2016
17 / 20

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419