



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VIEUX CARIGNAN Côtes du Brian

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.

#### Rendement

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.

### RÉCOMPENSES

Concours National IGP 2016



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



Médaille d'Or

**IWC 2016**

Recommandé

**Jancis Robinson 2016**

17 / 20

- 2 -

[www.carmel-joseph.com](http://www.carmel-joseph.com)