



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CARAMANY

La Folie Douce

Robe limpide, rouge cerise. Le premier nez est très fin, avec des arômes d'épices et de bruyère puis, suivent des notes de fruits noirs, type myrtilles et mures. La bouche est soyeuse avec des tannins présents mais fins et élégants. Des notes de truffes et de sous-bois digne des grandes syrahs apparaissent. La finale est bien tendue, ce qui permet aux arômes frais type menthe et anis de s'exprimer. Ce millésime accepte un élevage en barrique sur la totalité de la cuvée pour la première fois depuis le début de ce vin.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Côtes du Roussillon Villages

Millésime

2014

Cépages

40% Syrah - 30% Carignan - 30% Grenache Noir

Rendement

25 HL / Ha

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Gneiss et arènes granitiques de montagne. Caramany se situe au dessus du barrage de l'Agly à 242 m d'altitude.

Vinification

Sélection de raisins cultivés en Agriculture Biologique. Raisins éraflés mais non foulés. 2 remontages à l'air suivis de légers mouillages du chapeau durant la fermentation alcoolique. Cuvaïson lente et non brutale : 3 semaines. Assemblage.

Élevage

Elevage de 100 % de la cuvée en barrique de 1 vin blanc pendant 12 mois.

RÉCOMPENSES

Bettane & Desseauve 2018

15,5/20

Wine Merchant 2018

Hautement Recommandé

Jancis Robinson 30/09/2017



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



17/20 Deep forest fruits with a clean minty lift of aromatic pine needles ...

- 2 -

www.carmel-joseph.com