



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VIEUX CARIGNAN

Côtes du Brian

Robe rouge profond. Le nez est opulent avec une belle maturité. De beaux arômes de prune et de garrigue au premier nez et une finale sur les épices. La bouche est ronde car les tannins sont souples et possèdent une belle onctuosité. Les équilibres entre souplesse des tannins, justesse des acides et puissance des arômes est bien respecté sur ce millésime. Ce vieux Carignan est l'incarnation du tempérament et de la typicité de nos garrigues en Languedoc Roussillon. C'est un vrai vin local.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Côtes du Brian

Millésime

2015

Cépages

100 % Carignan

Ce vin est issu d'un îlot de vignes de Carignan plantées en 1890. Cela fait 125 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 15 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 a été de 27 jours. Le vin est ensuite soutiré et débourbé plusieurs fois avant d'être encuvé pour effectuer la fermentation malolactique.

Élevage

Élevé 12 mois en cuve.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Bettane & Desseauve 2018

14.5/20

Jancis Robinson

17 /20 : There's a lift and dance and grace that is rarely seen in Carignan.

90/100 Andreas Larsson - Blind Tasted

Fresh backbone and a long finish, well-built and enjoyable ...

PRESSE

RVF Juillet 2017 - 14.5/20 par Pierre Citerne - 06/2017