



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VIEUX CARIGNAN

La Fabrique

Robe rouge pourpre très intense. Le millésime 2016 a été exceptionnel pour le Carignan car très chaud et sec. Le nez est explosif, avec des arômes de fruit rouge, semblables à ceux du jus de raisin bien mûr. Des épices tels que la cannelle et le poivre viennent enrichir les arômes olfactifs. L'attaque en bouche est puissante, dense mais aussi fraîche en finale. Des épices et des arômes de type silex viennent se mélanger à des arômes de fruits noirs. Ce vieux Carignan est l'incarnation du tempérament méditerranéen et de la typicité de nos garrigues du Languedoc.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Côtes du Brian

Millésime

2016

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

30 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 a duré 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 jour.

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.



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Bettane & Dessauve 2019 - page 602

14/20

Sam Kim (Wine Orbit) 2018

93/100

Jancis Robinson 30/09/2017

17/20 Beautiful, slightly wild fruit ...

- 2 -

www.carmel-joseph.com