



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VIEUX CARIGNAN

### La Fabrique

---

Robe rouge pourpre puissant. Les pluies printanières de 2019 ont permis à la vigne de constituer ses réserves en vue d'une belle récolte. L'été fut très chaud mais la situation géographique du vignoble offre de belles amplitudes de températures jour/nuits permettant une maturité optimale des raisins au moment des vendanges. Le nez typique de ce vin lorsqu'il est jeune est toujours au rendez vous. Floral, fruité, épicé, complexe et puissant. L'attaque en bouche est franche, les tannins sont déjà bien fondus et la générosité du millésime 2019 se distingue par une très belle longueur légèrement saline. Notre vieux Carignan révèle son terroir d'altitude par sa fraîcheur caractéristique équilibrant son côté solaire.

---

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Côtes du Brian

**Millésime**

2019

**Cépages**

100 % Carignan. Ce vin est issu d'un flot 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.

**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 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 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 en cuve béton

---



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**La Tulipe Rouge**  
1 tulipe

**Decanter WWA 2020**  
Médaille de Bronze

---

## PRESSE

Parution dans la publication de Jamie Goode - 01/2022