

CARAMANY
La Folie Douce

Robe intense, rouge pourpre. Nez très expressif alliant épices douces comme la cannelle et le clou de girofle avec des notes de fruit noirs très mûrs (cassis, mûres, etc). On distingue également quelques touches empyreumatiques. En bouche, la truffe, le moka et le chocolat se mélangent aux arômes précédents dans une grande harmonie, avec des tannins tendus apportant un bel équilibre. La finale est fraîche, persistante et gourmande : caractéristique de ce terroir d'altitude.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime
2018

Cépages
Syrah 40% , Carignan 30% , Grenache 30%.

Rendement
25 hL / Ha

Degré
15 % 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 de manière naturelle, sans pesticides, dans le respect le plus strict de la vigne et de son environnement. Assemblage des 3 cépages fait à la cuvaison. Raisins éraflés mais non foulés. 2 remontages à l'air suivis de légers mouillages du chapeau durant la fermentation alcoolique. Cuvaison lente et non brutale : 3 semaines.

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

RÉCOMPENSES

Wine Align
90/100

Decanter WWA 2020
Médaille de Bronze

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419



www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419