



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VIEUX CARIGNAN

La Fabrique

Robe rouge cerise, nez intense de sous-bois et pierre à fusil. Attaque franche en bouche, tannins soyeux et élégants sur une finale noyau d'olive noire. Très gras en finale.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Côtes du Brian

Millésime

2011

Cépages

Carignan (Vignes plantées en 1890 : 121 ans !)

Rendement

35 HL / Ha

Degré

14% 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 environ 9 jours à une température se situant entre 25°C et 30°C. La cuvaison totale est de 30 jours. Le vin est ensuite soutiré et débourbé plusieurs fois avant d'être encuvé pour l'élevage.

Élevage

Élevé 18 mois en cuve.

RÉCOMPENSES

Bettane & Dessauve 2014

14.5 : Vin agréable et mûr, tanins ronds, notes épicées ... Sélection Hôtels Mercure 2013/14

Jancis Robinson

Dégustation Juillet 2013 : 17.5/20

Concours National IGP France 2012

Médaille d'Or

Guide rouge – RVF

13,5/20

International Wine Challenge



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Médaille d'argent

Concours national – IGP France 2013

Médaille d'or

Decanter

Médaille de bronze

PRESSE

jamie goode's wine blog - 01/2015

Terroirist - 15.03.2014 - 03/2014

Washington Post - Dave Mc Intyre - 01/2014