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 noyaux d'olive noire.Très gras en finale.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
IGP Côtes du Brian

Millésime
2011

Cépages
Carignan (Vignes plantées en 1890 : 121 ans !)

Production
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.

PALMARÈS

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

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

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

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