



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## CARAMANY La Folie Douce

A deep garnet red colour with purple sparkles. An intense nose, fresh, with dominant notes of cherry and mocha. The mouth is fresh and elegant, complemented by notes of small red fruits and soft spices.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Côtes du Roussillon Villages

**Millésime**

2011

**Cépages**

50% Carignan, 40% Syrah, 10% Grenache

**Rendement**

25 HL / Ha

**Degré**

13.5% alc./vol

**Terroir**

Gneiss and limestone on the mountain around Caramany dominating the dam of Agly at 242m of altitude.

**Vinification**

Traditional vinification with 1 month maceration for the Syrah and Grenache. Carbonic maceration for Carignan (15 days).

**Élevage**

20% of the wine aged in new French Oak barrels.

### RÉCOMPENSES

**Top 100 UK**

Trophy of the year

**IWC**

Gold + Trophy of the year

**Guide Bettane & Dessauve 2015**

16 / 20

**Bettane & Dessauve 2014**

16/20 : La fraîcheur ... le vin est suave avec une texture onctueuse, la finale est superbe.

**Jancis Robinson**

Dégustation Juillet 2013 : 16/20



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**TOP 100 UK - Sud de France 2013**  
Trophy - Best AOP Roussillon wine