



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CARAMANY

La Folie Douce

Couleur rouge grenat aux reflets brillants. Le nez est ample et agréable avec des notes de torréfaction, de fruits à coques mais aussi d'épices, poivre noir et enfin réglisse. La bouche est bien structurée et harmonieuse avec des tannins aux grains fondus. On retrouve des fruits noirs tels que la myrtille, le cassis, la mûre mais aussi la truffe, le moka, le chocolat et une finale très réussie, tout en fraîcheur sur des notes d'épices vertes comme l'aneth et la menthe sauvage. Caramany est un terroir d'exception, véritable paradis pour celui qui veut créer un grand vin rouge. Il saura évoluer magnifiquement pendant de nombreuses années.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Appellation Côtes du Roussillon Villages

Millésime

2020

Cépages

Syrah 35%, Carignan 35%, Grenache Noir 30%.

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Gneiss et arènes granitiques de montagne.

Vinification

Le millésime 2020, fut marqué par un printemps humide, permettant un bel équilibre et bénéficiant d'une maturité optimale. Assemblage des raisins réalisé à la cuvaïson. Raisins éraflés mais non foulés. Deux remontages à l'air suivis de légers mouillages du chapeau durant la fermentation alcoolique. Cuvaïson lente et non brutale de quatre semaines.

Élevage

Élevage de 100 % de la cuvée en barrique de 2 vins pendant 12 mois.