



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CARAMANY

La Folie Douce

Robe rouge profond tirant vers le grenat. Le nez possède une belle intensité avec des notes subtilement boisées mêlées à des arômes de fruits noirs comme la figue noire, la mûre mais aussi la noix de coco, la vanille, le moka avec une finale épicée, poivre noir, réglisse, laurier et un peu de tourbe. La bouche est puissante et onctueuse, avec des tannins ronds, souples, bien fondus. On distingue une attaque sur des arômes de fruits type cassis puis suivent le bâtonnet de vanille, le cacao, la figue sèche, la truffe ... le tout assez beurré. C'est un beau millésime où l'altitude de ce terroir a pu magnifiquement s'exprimer et qui apporte de la verticalité à ce vin ce qui présage d'une très belle garde.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime

2021

Cépages

Carignan 35 %; Grenache 35 %; Syrah 30 %

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Gneiss et arènes granitiques de montagne.

Vinification

Sélection de raisins cultivés dans le respect le plus strict de la vigne et de son environnement. Raisins éraflés mais non foulés. Assemblage fait à la cuvaison entre la Syrah et le Grenache. Quelques jours après le départ en fermentation, le Carignan enfin mur est assemblé à cette même cuve. Deux remontages à l'air suivis de légers mouillages du chapeau durant la fermentation alcoolique. Cuvaison lente et non brutale de quatre semaines. Fermentation malolactique effectuée en barriques.

Élevage

100 % du volume en barriques de un vin

RÉCOMPENSES

Concours Bettane + Desseauve Prix Plaisir 2023

Médaille de Bronze