



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VIEUX CARIGNAN

### La Fabrique

Belle robe profonde aux reflets rubis. Le nez est très épicé. Des notes de genièvre, de réglisse et de garrigues sont très présentes en bouche. Moins austère que le 2009, la bouche est plus souple avec des fruits mûrs. Le vin a un bel équilibre avec beaucoup d'élégance et de fraîcheur. Le Vieux Carignan 2010 est très séducteur.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Côtes du Brian

**Millésime**

2010

**Cépages**

100% Vieux Carignan

**Rendement**

25 HL / Ha

**Degré**

14.5% alc./vol

**Terroir**

Argilo calcaire

**Vinification**

Vendange manuelle en caissettes. Les grappes sont grattées et non écrasées avant d'être mises en cuves. La fermentation dure 7 jours environ à une température entre 22° et 26°. Fermentation complète après 30 jours afin d'obtenir un maximum d'extraction souple.

**Élevage**

Elevage en cuve 6 mois

### RÉCOMPENSES

**Bettane & Dessauve 2013**

14,5/20

**Top 100 UK - IGP France**

Top 100

**Decanter**

Médaille de bronze