



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CARAMANY La Folie Douce

Couleur rouge pourpre profond avec une belle brillance. Le nez est opulent avec ses notes de truffe noire, de bâton de vanille, de chocolat noir, de tourbe, de petits fruits noirs tel que le cassis et cette finale légèrement épicée sur la cannelle. En bouche, on ressent de suite un vin harmonieux, velouté grâce à des tannins ronds, souples mais puissants. La truffe est encore là mais aussi le cacao puis les petits fruits sauvages comme la mûre, la groseille, la myrtille ou le cassis. La finale est très réussie car tout en tension et persistance. Caramany est un coin de paradis pour celui qui veut créer un grand vin rouge.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Côtes du Roussillon Village

Millésime

2022

Cépages

Carignan 35 %, Grenache 35 %, Syrah 30 %

Degré

14.5 % 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. Une semaine après le départ en fermentation, le Carignan enfin mur est assemblé à cette même cuve. Un remontage à l'air au début pour lancer les levures, suivi de légers mouillages du chapeau durant toute la fermentation alcoolique. Cuvaison lente et non brutale de quatre semaines. Fermentation Malo lactique effectuée en barriques.

Élevage

Barriques : 100 % du volume en barriques de un vin
Durée : 12 mois

RÉCOMPENSES

La Revue du Vin de France Juillet/Août 2024

89-90/100

Bettane+Dessève Prix Plaisir 2024

Médaille Grand Or