



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



VIEUX CARIGNAN

La Fabrique

La robe est d'un rouge pourpre profond. Le millésime 2017 fut un très bon millésime pour ce cépage car l'été fut très chaud et sec : c'est vraiment un cépage très adapté aux conditions climatiques de notre région. Le nez est opulent avec des arômes de fruits murs type prune de vigne mais aussi des notes florales qui évoquent la fleur de sureaux. L'attaque en bouche est riche, dense et fraîche en finale grâce à l'acidité naturelle du Carignan. Ces très vieilles parcelles expriment et incarnent tout le tempérament méditerranéen de nos vins en nous offrant une très belle typicité languedocienne.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Côtes du Brian

Millésime

2017

Cépages

100 % Carignan.

Ce vin est issu d'un îlot de vignes de Carignan plantées en 1890. Cela fait 125 ans que ces ceps de vigne (replantés avec les mêmes bois pour les quelques mortalités sur les 120 ans) nous donnent des raisins parfaitement adaptés à leur environnement. Ni la sécheresse, ni les maladies ne viennent altérer la qualité de ces raisins représentatifs d'une véritable authenticité locale.

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14.5% alc./vol

Terroir

Argilo calcaire

Vinification

Récolte manuelle en caissettes. Les raisins sont ensuite éraflés et non foulés avant d'être encuvés. La fermentation alcoolique a duré 15 jours à une température se situant entre 25°C et 30°C. Un gros remontage aéré est effectué en milieu de fermentation alcoolique, les autres remontages sont très légers, seulement 5 minutes chaque jour.

La cuvaison totale a été de 27 jours. Le vin est ensuite soutiré et débourbé plusieurs fois avant d'être encuvé pour effectuer la fermentation malolactique.

Élevage

Élevé 12 mois en cuve.



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Raymond Chan

18/20 **** . This is a vibrant and firmy concentrated Carignan ...

Jancis Robinson 08/03/2018

15.5 /20 Big, round, sweet red fruit ...