



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CARAMANY

La Folie Douce

Robe brillante, limpide, rouge cerise. Le nez est dense et est très similaire au superbe millésime 2014. Des notes de fruits mûrs, de sous-bois, de truffes et de menthe se mêlent harmonieusement. La bouche est franche avec des tannins soyeux. On retrouve la myrtille, des épices, des notes chocolatées. C'est un vin très droit et vertical avec une fin de bouche toujours aussi fraîche, minérale avec des notes d'agrumes. C'est un grand vin issu d'un grand terroir.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime

2015

Cépages

40% Syrah - 40% Carignan - 20% Grenache Noir

Rendement

25 HL / Ha

Degré

13.5% alc./vol

Terroir

Gneiss et arènes granitiques de montagne. Caramany se situe au dessus du barrage de l'Agly à 242 m d'altitude.

Vinification

Sélection de raisins cultivés de manière naturelle, sans pesticides, dans le respect le plus strict de la vigne et de son environnement. Raisins éraflés mais non foulés. 2 remontages à l'air suivis de légers mouillages du chapeau durant la fermentation alcoolique. Cuvaïson lente et non brutale : 3 semaines. Assemblage.

Élevage

Élevage de 100 % de la cuvée en barrique de 1 vin blanc pendant 12 mois.

RÉCOMPENSES

Sam Kim 2019

94/100

Jancis Robinson 08/03/2018

16.5/20 Deliciously peppery nose and so peppery in the mouth that it's almost audibly cracking !