



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## CARAMANY

### La Folie Douce

Couleur rouge pourpre profond. Belle brillance. Le nez est opulent avec ses notes de fruits noirs mûrs et de sous-bois. En bouche, on ressent de suite un vin harmonieux avec des tannins aux grains soyeux et denses. On retrouve comme sur chaque millésime la truffe, le moka, le chocolat, les fruits noirs tels que la myrtille, le cassis, la mûre. La finale est très réussie car tout en fraîcheur et persistance. Caramany est un coin de paradis pour celui qui veut créer un grand vin rouge.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Côtes du Roussillon Villages

**Millésime**

2016

**Cépages**

40% Syrah - 30% Carignan - 30% Grenache Noir

**Rendement**

25 HL / Ha

**Degré**

14% 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. Assemblage des 3 cépages fait à la cuvaïson. 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.

**Élevage**

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

#### RÉCOMPENSES

**Top 100 Sud de France 2021**

Top 100

**Top 100 UK 2019**

Top 100



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



**Jancis Robinson 2019**

16,5/20

**Wine Enthusiast**

91/100, Editor's Choice

**bettane+desseauve**

Médaille de bronze Prix Plaisir 2019

**Gilbert et Gaillard**

91/100

**Sud de France Top 100 2019**