



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## CARAMANY

### La Folie Douce

Belle intensité, rouge rubis et limpide. Belle brillance. Le nez est plus fondu que le millésime précédent avec des notes de fruits rouges mûrs, de fraises écrasées et de sous-bois. En bouche, on retrouve un vin équilibré avec des tannins soyeux et ronds. Une belle harmonie de fruits et de torrification. Présence de la truffe, du chocolat noir, et ce millésime est une concentration fruits rouges tels que la petite fraise des bois, la groseille, la grenade mûre. Très jolie finale avec cette fraîcheur et cette persistance tout à fait caractéristique de ce terroir d'altitude. Toujours autant de plaisir à vinifier à Caramany.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Côtes du Roussillon Villages

**Millésime**

2017

**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 cuvaison. Raisins éraflés mais non foulés. 2 remontages à l'air suivis de légers mouillages du chapeau durant la fermentation alcoolique. Cuvaison lente et non brutale : 3 semaines.

**Élevage**

Élevage de 100 % de la cuvée en barrique de 2 vin blanc pendant 12 mois.

#### RÉCOMPENSES

**Sam Kim 2020**

94/100



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Jancis Robinson 2019**  
17/20

---

## PRESSE

**Côte du Roussillon Village 2017 par Christine Austin (Yorkshire Post) - 01/2021**