



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



CARAMANY

La Folie Douce

Robe intense, rouge pourpre. Nez très expressif alliant épices douces comme la cannelle et le clou de girofle avec des notes de fruit noirs très mûrs (cassis, mûres, etc). On distingue également quelques touches empyreumatiques. En bouche, la truffe, le moka et le chocolat se mélangent aux arômes précédents dans une grande harmonie, avec des tannins tendus apportant un bel équilibre. La finale est fraîche, persistante et gourmande : caractéristique de ce terroir d'altitude.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime

2018

Cépages

Syrah 40% , Carignan 30% , Grenache 30%.

Rendement

25 hL / Ha

Degré

15 % 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

Wine Align

90/100

Decanter WWA 2020

Médaille de Bronze



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



- 2 -

www.carmel-joseph.com