



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## VIEUX CARIGNAN

### La Fabrique

Robe rouge cerise, nez intense de sous-bois et pierre à fusil. Attaque franche en bouche, tannins soyeux et élégants sur une finale noyaux d'olive noire. Très gras en finale.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

IGP Côtes du Brian

**Millésime**

2011

**Cépages**

Carignan (Vignes plantées en 1890 : 121 ans !)

**Rendement**

35 HL / Ha

**Degré**

14% 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 dure environ 9 jours à une température se situant entre 25°C et 30°C. La cuvaison totale est de 30 jours. Le vin est ensuite soutiré et débourbé plusieurs fois avant d'être encuvé pour l'élevage.

**Élevage**

Élevé 18 mois en cuve.

### RÉCOMPENSES

**Bettane & Dessauve 2014**

14.5 : Vin agréable et mûr, tanins ronds, notes épicées ... Sélection Hôtels Mercure 2013/14

**Jancis Robinson**

Dégustation Juillet 2013 : 17.5/20

**Concours National IGP France 2012**

Médaille d'Or

**Guide rouge – RVF**

13,5/20

**International Wine Challenge**



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



Médaille d'argent

**Concours national – IGP France 2013**

Médaille d'or

**Decanter**

Médaille de bronze

---

## PRESSE

**jamie goode's wine blog - 01/2015**

**Terroirist - 15.03.2014 - 03/2014**

**Washington Post - Dave Mc Intyre - 01/2014**