



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## FAUGÈRES

### Le Gaillard

Couleur rouge cerise.

Le premier nez révèle des arômes de tourbe fraîche et une pointe mentholée. En bouche l'attaque est nette et légèrement viandée avec une note sauvage. Après quelques tours de verre des notes épicées apparaissent type garrigue méditerranéenne et les tannins soyeux révèlent des arômes de fruits mûrs. Une belle typicité de terroir, une forte personnalité tout en finesse et élégance.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

AOP Faugères

**Millésime**

2012

**Cépages**

Syrah 50%, Grenache 40%, Carignan 10% (Vignes de 50 ans)

**Rendement**

30 HL / Ha

**Degré**

14% alc./vol

**Terroir**

Schistes

**Vinification**

Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. Le carignan est vinifié en partie en macération carbonique. La syrah est vinifiée sans remontages violents, juste un mouillage de marc à 25°C pendant 20 jours. Le grenache est vinifié à 30 °C pendant 1 mois. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

**Élevage**

Élevé 14 mois en cuve

#### RÉCOMPENSES

**RVF - Guide Rouge**

14,5 / 20

**Jancis Robinson**

Dégustation 29 Avril 2014 : 17 / 20

**Decanter**

Médaille de Bronze



# CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

**Gilbert & Gaillard 2015**  
Médaille d'Or

- 2 -

[www.carmel-joseph.com](http://www.carmel-joseph.com)