



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



FAUGÈRES

Le Gaillard

Robe rouge grenat brillante et limpide. Le nez est marqué par la présence de notes de garrigue, de poivre noir, de laurier ; suivent un mélange de fraise, de cassis et une finale sur la mûre. En bouche l'attaque est souple sur un très joli grain de tannin très caractéristique qui apporte une belle longueur. On retrouve les arômes méditerranéens de la menthe mais aussi de cuir et de poivre noir qui s'achèvent sur le cassis et la grenade. Ce millésime possède toujours cette forte personnalité et des notes sauvages qui gardent une surprenante et élégante harmonie.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Faugères

Millésime

2022

Cépages

Syrah : 50 %, Grenache : 30 %, Carignan noir : 20 %

Degré

13 % alc./vol

Terroir

Schistes

Vinification

Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. La syrah n'est pas foulée, puis vinifiée quasi sans remontages autour de 25 °C, juste quelques légers mouillages de marc quotidiens. Le grenache et le carignan sont éraflés non foulés et vinifiés ensemble à 28 °C pendant 3 semaines avec des remontages aérés en milieu de fermentation alcoolique. Les fermentations malactiques sont effectuées sous marc.

Élevage

Aucun Élevage