



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## FAUGÈRES Le Gaillard

Robe rouge rubis. Le nez est très intense, avec une touche de pointe de crayon en premier nez pour basculer ensuite sur des arômes de garrigue de menthe et de fenouil. En bouche l'attaque est franche, nette, les tanins sont bien présents. Les épices dominent le palais. Ce vin possède toujours une forte identité tout en finesse et élégance.

### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Faugères

**Millésime**

2014

**Cépages**

Syrah 60%, Grenache 25%, Carignan 15%

**Rendement**

30 HL / Ha

**Degré**

14 % alc./vol

**Terroir**

Schistes

**Vinification**

Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. Le carignan est vinifié en raisins entiers. La syrah est foulée à 30% ,vinifiée sans remontages ,juste quelques mouillages de marc. Le grenache est vinifié à 30 °C pendant 1 mois. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

**Élevage**

Élevé 15 mois en cuve

### RÉCOMPENSES

**Andreas Larsson - Top 50 Languedoc rouge**

92/100

**Bettane & Dessauve 2017**

Sélectionné 2017 : 13/20

**Guide Hachette 2017**

Guide Hachette 1 étoile : Un vin complexe ...

**IWC 2016**

Médaille de Bronze



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## RÉCOMPENSES

### Jancis Robinson 2016

16.5 + / 20 : ... really really thyme-scented and that lingers in the mouth for a long time.

---

## PRESSE

Vino - Mars 2017 - 03/2017