



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