



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## FAUGÈRES

### Le Gaillard

Robe rouge pourpre. Le nez est sensiblement plus mûr et fruité sur ce millésime 2016 avec toujours cette touche de pointe de crayon, de garrigue, de menthe fraîche et un coté viandé. En bouche l'attaque est nette et franche avec toujours ce grain de tannin si caractéristique qui joue entre tension et puissance. En bouche on retrouve la menthe mais aussi le thym, l'anis, la réglisse et des notes fumées. Ce millésime possède toujours cette forte personnalité avec une belle rusticité et des notes sauvages qui garde une surprenante et élégante harmonie.

#### FICHE TECHNIQUE

**Appellation**

Faugères

**Millésime**

2016

**Cépages**

Syrah 50%, Grenache 30%, Carignan 20%

**Rendement**

20 HL / Ha

**Degré**

14 % alc./vol

**Terroir**

Schistes

**Vinification**

Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. Le Carignan est vinifié en raisins entiers (macération carbonique). La syrah est foulée à 50% puis vinifiée quasi sans remontages, juste quelques mouillages de marc quotidiens. Le Grenache Noir est vinifié à 30 °C pendant 1 mois avec de gros remontages aérés en milieu de fermentation. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

**Élevage**

Élevé 12 mois en cuve

#### RÉCOMPENSES

**Sam Kim 2019**

93/100

**Andreas Larsson - Blind tasting**

90/100