



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



FAUGÈRES

Le Gaillard

Belle robe rouge cerise. Ce millésime 2017 nous offre un vin au nez très fruité type fruits rouges avec des arômes de buis, de menthe, de tabac et de cacao. En bouche l'attaque est franche, très élégante par son équilibre et toujours ce grain de tannin très caractéristique entre tension et puissance. Nous retrouvons les notes de cerise, de framboise confiturée, d'églantine mais aussi de la violette, de la réglisse, du musc et du cèdre. Ce millésime possède une personnalité encore plus forte (due sûrement aux évolutions du travail à la vigne et à la cave) avec une rusticité et une expression très terroir qui garde une surprenante et élégante harmonie.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Faugères

Millésime

2017

Cépages

Syrah 35%, Grenache 35%, Carignan 30%

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 2020

91/100

Robert Parker Wine Advocate

90/100



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



bettane+desseuve 2020
14,5/20

- 2 -

www.calmel-joseph.com