



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



FAUGÈRES

Le Gaillard

Robe rouge cerise brillante. Le nez est sensiblement plus mûr sur ce millésime 2020 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, ce gras si caractéristique qui joue entre tension et puissance. En bouche on retrouve la menthe mais aussi le thym, l'anis, la réglisse, le fenouil et des notes fumées. Ce millésime possède la personnalité forte de ce vin, avec une rusticité et un côté sauvage qui préserve toutefois une surprenante et élégante harmonie.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Faugères

Millésime

2020

Cépages

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

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Schistes

Vinification

Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. La Syrah est foulée à 50% puis vinifiée quasi sans remontages, juste quelques mouillages de marc quotidiens. Le Grenache et le Carignan sont vinifiés à 28 °C pendant 3 semaines avec de gros remontages aérés en milieu de fermentation. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

Élevage

Élevé 6 mois en cuve

RÉCOMPENSES



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

The Tasting Panel Magazine Nov/Dec 2023
90/100

James Suckling 2023
90/100

La Tulipe Rouge 2022
Sélection Meilleurs vins de France

Guiche Hachette des vins 2023
1*