



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



FAUGÈRES

Le Gaillard

Couleur rouge cerise.

Le premier nez révèle des arômes de tourbe fraîche et une pointe mentholée. En bouche l'attaque est nette et légèrement viandée avec une note sauvage. Après quelques tours de verre des notes épicées apparaissent type garrigue méditerranéenne et les tannins soyeux révèlent des arômes de fruits mûrs. Une belle typicité de terroir, une forte personnalité tout en finesse et élégance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Faugères

Millésime

2012

Cépages

Syrah 50%, Grenache 40%, Carignan 10% (Vignes de 50 ans)

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Schistes

Vinification

Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. Le carignan est vinifié en partie en macération carbonique. La syrah est vinifiée sans remontages violents, juste un mouillage de marc à 25°C pendant 20 jours.

Le grenache est vinifié à 30 °C pendant 1 mois. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

Élevage

Élevé 14 mois en cuve

RÉCOMPENSES

RVF - Guide Rouge

14,5 / 20

Jancis Robinson

Dégustation 29 Avril 2014 : 17 / 20

Decanter

Médaille de Bronze



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Gilbert & Gaillard 2015
Médaille d'Or

- 2 -

www.carmel-joseph.com