

FAUGÈRES
Le Gaillard

Robe rouge grenat brillante et limpide. Le nez est marqué par la présence de notes de garrigue, de poivre noir, de laurier ; suivent un mélange de fraise, de cassis et une finale sur la mûre. En bouche l'attaque est souple sur un très joli grain de tannin très caractéristique qui apporte une belle longueur. On retrouve les arômes méditerranéens de la menthe mais aussi de cuir et de poivre noir qui s'achèvent sur le cassis et la grenade. Ce millésime possède toujours cette forte personnalité et des notes sauvages qui gardent une surprenante et élégante harmonie.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Faugères

Millésime
2022

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

Degré
13 % alc./vol

Terroir
Schistes

Vinification
Vendanges manuelles . Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. La syrah n'est pas foulée , puis vinifiée quasi sans remontages autour de 25 °C , juste quelques légers mouillages de marc quotidiens. Le grenache et le carignan sont éraflés non foulés et vinifiés ensembles à 28 °C pendant 3 semaines avec des remontages aérés en milieu de fermentation alcoolique. Les fermentations malactiques sont effectuées sous marc.

Élevage
Aucun Élevage

PALMARÈS

Jeb Dunnuck
88/100

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419



PALMARÈS

Decanter
90/100

Les Guides Hachette des Vins 2026
3 étoiles

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419