



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



FAUGÈRES

Le Gaillard

Une robe rouge grenat, brillante et limpide. Au nez, on découvre d'abord des notes de myrtille, puis de romarin et de laurier, suivi par des notes subtiles de poivre noir et de réglisse. Après agitation, on découvre du graphite qui s'exprime finement. En bouche, les épices dominent avec du poivre noir, blanc, des herbes sèches et de la menthe fraîche. Nous finissons sur des arômes fumées et légèrement «viandées». Les tanins sont élégants, très fins et souples. Découvrez un vin gourmand, solaire avec une très belle longueur.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP Faugères

Millésime

2023

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, qui n'est pas foulée, est 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

1 an en cuve