

FAUGÈRES
Le Gaillard

Belle couleur rouge cerise avec des reflets sombres noire. Le premier nez s'exprime sur des arômes de sous bois, de garrigue et une pointe mentholée. En bouche l'attaque est franche, nette avec des notes de gibier et de champignons. Après quelques tours de verre des notes épicées apparaissent type thym, romarin, lavande. Les tanins sont présents et révèlent des arômes de fruits mûrs. Une très forte personnalité mais avec une expression tout en finesse et élégance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Faugères

Millésime
2013

Cépages
Syrah 60%, Grenache 30%, Carignan 10% (Vignes de 50 ans)

Production
30 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Schistes

Vinification
Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. Le Carignan est vinifié en macération carbonique. La Syrah est vinifiée sans remontages avec juste quelques mouillages de marc. Le Grenache est vinifié à 30 °C pendant 1 mois. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

Élevage
Élevé 14 mois en cuve

PALMARÈS

Jancis Robinson 2016
17 / 20 : This is the alto to the St-Chinian soprano.

Wine Advocate / R. Parker
86/100 - These solid, value priced efforts have good character and a well made across the board

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