

FAUGÈRES
Le Gaillard

Robe rouge rubis. Le nez est très intense, avec une touche de pointe de crayon en premier nez pour basculer ensuite sur des arômes de garrigue de menthe et de fenouil. En bouche l'attaque est franche, nette, les tanins sont bien présents. Les épices dominent le palais. Ce vin possède toujours une forte identité tout en finesse et élégance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Faugères

Millésime
2014

Cépages
Syrah 60%, Grenache 25%, Carignan 15%

Production
30 HL / Ha

Degré
14 % alc./vol

Terroir
Schistes

Vinification
Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. Le carignan est vinifié en raisins entiers. La syrah est foulée à 30% ,vinifiée sans remontages ,juste quelques mouillages de marc. Le grenache est vinifié à 30 °C pendant 1 mois. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

Élevage
Élevé 15 mois en cuve

PALMARÈS

Andreas Larsson - Top 50 Languedoc rouge
92/100

Bettane & Dessauve 2017
Sélectionné 2017 : 13/20

Guide Hachette 2017
Guide Hachette 1 étoile : Un vin complexe ...

IWC 2016
Médaille de Bronze

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

Jancis Robinson 2016
16.5 + / 20 : ... really really thyme-scented and that lingers in the mouth for a long time.

PRESSE

Vino - Mars 2017 - 03/2017

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