

FAUGÈRES
Le Gaillard

Robe rouge rubis profond. Le nez est très intense, avec une touche "pointe de crayon" et réglisse en premier nez pour basculer ensuite sur des arômes de garrigue avec un léger fumé. En bouche l'attaque est franche, nette, les tannins sont denses. Les notes fumées, de sous bois, de fruits mûrs se mêlent à des notes de tourbe. Ce vin possède toujours une forte identité tout en finesse et élégance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Faugères

Millésime
2015

Cépages
Syrah 40%, Grenache 20%, Carignan 20% et Mourvèdre 20%

Production
20 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 50% ,vinifiée sans remontage juste quelques mouillages de marc. Le Grenache Noir est vinifié à 30 °C pendant 1 mois. Le Mourvèdre est vinifié à 30°C pendant 15 jours. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

Élevage
Élevé 15 mois en cuve

PALMARÈS

Jancis Robinson 30/09/2017
17/20 Whiff of sweet smoke, paprika spicy, red plums ...

92 /100 : Andreas Larsson - Blind Tasted

Concours Mondial de Bruxelles
Médaille d'Argent

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



PRESSE

Anthocyane par Yohan Castaing le 19 janvier 2018 - 01/2018

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