

FAUGÈRES
Le Gaillard

Robe rouge pourpre. Le nez est sensiblement plus mûr et fruité sur ce millésime 2016 avec toujours cette touche de pointe de crayon, de garrigue, de menthe fraîche et un coté viandé. En bouche l'attaque est nette et franche avec toujours ce grain de tannin si caractéristique qui joue entre tension et puissance. En bouche on retrouve la menthe mais aussi le thym, l'anis, la réglisse et des notes fumées. Ce millésime possède toujours cette forte personnalité avec une belle rusticité et des notes sauvages qui garde une surprenante et élégante harmonie.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Faugères

Millésime
2016

Cépages
Syrah 50%, Grenache 30%, Carignan 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 (macération carbonique). La syrah est foulée à 50% puis vinifiée quasi sans remontages, juste quelques mouillages de marc quotidiens. Le Grenache Noir est vinifié à 30 °C pendant 1 mois avec de gros remontages aérés en milieu de fermentation. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

Élevage
Élevé 12 mois en cuve

PALMARÈS

Sam Kim 2019
93/100

Andreas Larsson - Blind tasting
90/100

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