



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



FAUGÈRES Le Gaillard

De couleur rouge rubis, ce vin possède des arômes de fruits rouges très intenses avec des notes épicées type garrigues. Le palais possède une attaque franche, un milieu de bouche concentré et une finale souple et fruitée. Les tannins sont fondus, donnant lieu à un vin équilibré et élégant.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Faugères

Millésime

2011

Cépages

Syrah 60%, Grenache 20%, Carignan 20% (Vignes de 50 ans)

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Schistes

Vinification

Vinification traditionnelle avec 20% de syrah vinifiée en macération carbonique. Le reste fermente à 28°C pour une durée de 1 mois.

Élevage

Élevé 14 mois en cuve.

RÉCOMPENSES

Raymond Chan

16+ / 20 - ***

Jancis Robinson

Dégustation Juillet 2013 : 16.5/20

PRESSE

The Wine Front - by Mike Bennie - 9th of June 2014 - 06/2014

Terroirist.com - 15.03.2014 - 03/2014

Grape Observer - 14.03.2014 - 03/2014



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

North Sydney Cellars by Julian Gutierrez - 21.02.2014 - 02/2014

Imbibe.com (Feb. 2014) by Clinton Cawood - 02/2014

- 2 -

www.carmel-joseph.com