

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)

Production
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.

PALMARÈS

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

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

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

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

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