



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



FAUGÈRES

Le Gaillard

Robe rouge cerise brillante. Le nez est un mélange d'épices, de garrigue, d'arômes viande fumée et de petits fruits rouges. En première bouche nous avons une belle fraîcheur avec des tannins fins et veloutés, puis apparaissent après cette sensation mentholée, la mûre, la cerise, l'olive noire en tapenade, le bois fumé. La finale s'exprime sur une belle minéralité. Le millésime 2019 respecte le profil atypique et singulier de ce vin et nous renouons avec une vendange de qualité. Un vin à élevage prometteur. Nouvel habillage aussi pour notre Faugères et comment appeler cette cuvée si ce n'est « Le gaillard » ?...

FICHE TECHNIQUE



Appellation

Faugères

Millésime

2019

Cépages

Syrah 50%, Grenache 30%, Carignan 20%

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Schistes

Vinification

Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. La syrah est foulée à 50% puis vinifiée quasi sans remontages, juste quelques mouillages de marc quotidiens. Le Grenache et le Carignan sont vinifiés à 30 °C pendant 1 mois avec de gros remontages aérés en milieu de fermentation. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

Élevage

Élevé 6 mois en cuve

RÉCOMPENSES



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



RÉCOMPENSES

Jancis Robinson Oct 2022
16/20

Harpers Wine Stars 2022
4*

La Revue du Vin de France
91/100

Wine Advocate
90/100