

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%

Production
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

PALMARÈS

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



PALMARÈS

Jancis Robinson Oct 2022
16/20

Harpers Wine Stars 2022
4*

La Revue du Vin de France
91/100

Wine Advocate
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