

FAUGÈRES
Le Gaillard

Robe rouge cerise brillante. Le nez est sensiblement plus mûr sur ce millésime 2020 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, ce gras si caractéristique qui joue entre tension et puissance. En bouche on retrouve la menthe mais aussi le thym, l'anis, la réglisse, le fenouil et des notes fumées. Ce millésime possède la personnalité forte de ce vin, avec une rusticité et un côté sauvage qui préserve toutefois une surprenante et élégante harmonie.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Faugères

Millésime
2020

Cépages
Syrah 50%, Grenache noir 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 28 °C pendant 3 semaines 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

The Tasting Panel Magazine Nov/Dec 2023
90/100

James Suckling 2023
90/100

La Tulipe Rouge 2022
Sélection Meilleurs vins de France

Guiche Hachette des vins 2023
1*

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