



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



FAUGÈRES

Robe Rouge vif, nez de garrigue entre épices, herbes de provence et cistes. Attaque vive et nette qui ouvre sur des notes de cerises à l'alcool. La finale est franche et soyeuse.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Faugères

Millésime

2009

Cépages

Syrah, Grenache, Carignan (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

The Globe and Mail

Score 91

Guide Hachette 2012

1 Étoile

Decanter

Médaille d'or

PRESSE

The Globe and Mail - 03/2013

Le Guide Hachette des Vins 2012 - Faugeres 2009 - 01/2012