FAUGÈRES
Le Gaillard

Couleur rouge cerise.
Le premier nez révèle des arômes de tourbe fraiche et une pointe mentholée. En bouche l'attaque est nette et légèrement viandée avec une note sauvage. Après quelques tours de verre des notes épicées apparaissent type garrigue méditerranéenne et les tannins soyeux révèlent des arômes de fruits mûrs. Une belle typicité de terroir, une forte personnalité tout en finesse et élégance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Faugères

Millésime
2012

Cépages
Syrah 50%, Grenache 40%, Carignan 10% (Vignes de 50 ans)

Production
30 HL / Ha

Degré
14% alc./vol

Terroir
Schistes

Vinification
Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. Le carignan est vinifié en partie en macération
carbonique. La syrah est vinifiée sans remontages violents ,juste un mouillage de marc à 25°C pendant 20 jours.
Le grenache est vinifié à 30 °C pendant 1 mois. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

Élevage
Élevé 14 mois en cuve

PALMARÈS

RVF - Guide Rouge
14,5 / 20

Jancis Robinson
Dégustation 29 Avril 2014 : 17 / 20

Decanter
Médaille de Bronze

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

Gilbert & Gaillard 2015
Médaille d'Or

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