FAUGÈRES
Le Gaillard

Robe rouge grenat brillante et limpide. Le nez est sensiblement plus mûr et fruité sur ce millésime 2021 avec toujours la présence de notes de garrigue, de poivre noir, de laurier ; suivent un mélange de fraise, de grenade et une finale sanguine. En bouche l'attaque est franche sur un grain de tannin très caractéristique qui joue entre tension et puissance. On retrouve les arômes méditerranéens de la menthe mais aussi du thym, de l'anis, de la réglisse qui s'achèvent sur la pierre à fusil et le poivre blanc. Ce millésime possède toujours cette forte personnalité avec une belle rusticité et des notes sauvages qui gardent une surprenante et élégante harmonie.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
Faugères

Millésime
2021

Cépages
Syrah : 50 %, Grenache : 30 %, Carignan noir : 20 %

Degré
13 % alc./vol

Terroir
Schistes

Vinification
Vendanges manuelles . Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. La syrah n'est pas foulée , puis vinifiée quasi sans remontages autour de 25 °C , juste quelques légers mouillages de marc quotidiens. Le grenache et le carignan sont éraflés non foulés et vinifiés ensembles à 28 °C pendant 3 semaines avec des remontages aérés en milieu de fermentation alcoolique. Les fermentations malactiques sont effectuées sous marc.

Élevage
Aucun Élevage

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