



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



FAUGÈRES

Le Gaillard

Belle couleur rouge cerise avec des reflets sombres noire. Le premier nez s'exprime sur des arômes de sous bois, de garrigue et une pointe mentholée. En bouche l'attaque est franche, nette avec des notes de gibier et de champignons. Après quelques tours de verre des notes épicées apparaissent type thym, romarin, lavande. Les tanins sont présents et révèlent des arômes de fruits mûrs. Une très forte personnalité mais avec une expression tout en finesse et élégance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Faugères

Millésime

2013

Cépages

Syrah 60%, Grenache 30%, Carignan 10% (Vignes de 50 ans)

Rendement

30 HL / Ha

Degré

14% alc./vol

Terroir

Schistes

Vinification

Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. Le Carignan est vinifié en macération carbonique. La Syrah est vinifiée sans remontages avec juste quelques mouillages de marc. Le Grenache est vinifié à 30 °C pendant 1 mois. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

Élevage

Élevé 14 mois en cuve

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 2016

17 / 20 : This is the alto to the St-Chinian soprano.

Wine Advocate / R. Parker

86/100 - These solid, value priced efforts have good character and a well made across the board