



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



FAUGÈRES

Robe rouge rubis profond. Le nez est très intense, avec une touche «pointe de crayon» et réglisse en premier nez pour basculer ensuite sur des arômes de garrigue avec un léger fumé. En bouche l'attaque est franche, nette, les tannins sont denses. Les notes fumées, de sous bois, de fruits mûrs se mêlent à des notes de tourbe. Ce vin possède toujours une forte identité tout en finesse et élégance.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Faugères

Millésime

2015

Cépages

Syrah 40%, Grenache 20%, Carignan 20% et Mourvèdre 20%

Rendement

20 HL / Ha

Degré

14 % alc./vol

Terroir

Schistes

Vinification

Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. Le Carignan est vinifié en raisins entiers. La Syrah est foulée à 50% ,vinifiée sans remontage juste quelques moullages de marc. Le Grenache Noir est vinifié à 30 °C pendant 1 mois. Le Mourvèdre est vinifié à 30°C pendant 15 jours. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

Élevage

Élevé 15 mois en cuve

RÉCOMPENSES

Jancis Robinson 30/09/2017

17/20 Whiff of sweet smoke, paprika spicy, red plums ...

92 /100 : Andreas Larsson - Blind Tasted**Concours Mondial de Bruxelles**

Médaille d'Argent



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



PRESSE

Anthocyane par Yohan Castaing le 19 janvier 2018 - 01/2018

- 2 -

www.carmel-joseph.com