



# 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 mouillages 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](http://www.carmel-joseph.com)