



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



FAUGÈRES

Robe rouge pourpre. Le nez est sensiblement plus mûr et fruité sur ce millésime 2016 avec toujours cette touche de pointe de crayon, de garrigue, de menthe fraîche et un coté viande. En bouche l'attaque est nette et franche avec toujours ce grain de tannin si caractéristique qui joue entre tension et puissance. En bouche on retrouve la menthe mais aussi le thym, l'anis, la réglisse et des notes fumées. Ce millésime possède toujours cette forte personnalité avec une belle rusticité et des notes sauvages qui garde une surprenante et élégante harmonie.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Faugères

Millésime

2016

Cépages

Syrah 50%, Grenache 30%, Carignan 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 (macération carbonique). La syrah est foulée à 50% puis vinifiée quasi sans remontages, juste quelques mouillages de marc quotidiens. Le Grenache Noir est vinifié à 30 °C pendant 1 mois avec de gros remontages aérés en milieu de fermentation. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

Élevage

Élevé 12 mois en cuve

RÉCOMPENSES

Sam Kim 2019

93/100

Andreas Larsson - Blind tasting

90/100