



# CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS  
en Languedoc-Roussillon



## FAUGÈRES

Robe rouge cerise brillante. Le nez est un mélange d'épices, de garrigue, d'arômes viande fumée et de petits fruits rouges. En première bouche nous avons une belle fraîcheur avec des tannins fins et veloutés.; puis apparaissent après cette sensation mentholée, la mûre, la cerise, l'olive noire en tapenade, le bois fumé. La finale s'exprime sur une belle minéralité. Le millésime 2019 respecte le profil atypique et singulier de ce vin et nous renouons avec une vendange de qualité. Un vin à élevage prometteur.

### FICHE TECHNIQUE



#### Appellation

Faugères

#### Millésime

2019

#### Cépages

Syrah 50%, Grenache 30%, Carignan 20%

#### Rendement

30 HL / Ha

#### Degré

14 % alc./vol

#### Terroir

Schistes

#### Vinification

Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. La syrah est foulée à 50% puis vinifiée quasi sans remontages, juste quelques mouillages de marc quotidiens. Le Grenache et le Carignan sont vinifiés à 30 °C pendant 1 mois avec de gros remontages aérés en milieu de fermentation. Les fermentations malolactiques sont effectuées sous marc.

#### Élevage

Élevé 6 mois en cuve

### RÉCOMPENSES

#### Wine Advocate

85/100