

FAUGÈRES
Le Gaillard

Une robe rouge grenat, brillante et limpide. Au nez, on découvre d'abord des notes de myrtille, puis de romarin et de laurier, suivi par des notes subtiles de poivre noir et de réglisse. Après agitation, on découvre du graphite qui s'exprime finement. En bouche, les épices dominent avec du poivre noir, blanc, des herbes sèches et de la menthe fraîche. Nous finissons sur des arômes fumées et légèrement "viandées". Les tanins sont élégants, très fins et souples. Découvrez un vin gourmand, solaire avec une très belle longueur.

FICHE TECHNIQUE

Appellation
AOP Faugères

Millésime
2023

Cépages
Syrah 50%, Grenache 30%, Carignan noir 20%

Degré
13% alc./vol

Terroir
Schistes

Vinification
Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle totalement éraflée et triée. La Syrah, qui n'est pas foulée, est vinifiée quasi sans remontages autour de 25°C, juste quelques légers mouillages de marc quotidiens. Le Grenache et le Carignan sont éraflés, non foulés et vinifiés ensembles à 28°C pendant 3 semaines avec des remontages aérés en milieu de fermentation alcoolique. Les fermentations malactiques sont effectuées sous marc.

Élevage
1 an en cuve

www.calmel-joseph.com

DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT - FRANCE - T 33 (0) 468 720 988 - F 33(0) 468 726 164
SARL AU CAPITAL DE 8918,70 EURO - SIREN 42947641900024 - TVA FR94 429 476 419