



Faugères Calmel & Joseph 2016

Productafbeeldingen





Omschrijving

Met de Terroircuvée Faugères tonen de mannen, Jérôme Joseph en oenoloog Laurent Calmel, hoe gepassioneerd ze met hun job bezig zijn. Faugères ligt in het binnenland van de Languedoc en ten zuiden van de Cévennes. Ruby donkerrode wijn met mooie aroma's van kruiden (munt, venkel en zelfs garrigue). Zuiver in de mond met mooie omlijnende tannines en toch een flinke portie kruidigheid. Zeer elegant met een duidelijke identiteit.

Extra informatie

Producent	Calmel & Joseph
Jaargang	2016
Herkomst	Frankrijk
Regio	Languedoc, Faugères
Druiven	60% Syrah, 25% Grenache, 15% Carignan
Volume	75cl
Rijping	15 maanden rijping in inox tanks
Biologisch	Ja
Foodpairing	Lamskroon, kruidige stoofpotjes, wild, diverse vlees- en grillgerechten, pasta's met vleessaus,...
Domein-info	Calmel & Joseph, opgericht in 1995 is een négociant dat enkel met onafhankelijke wijndomeinen in de Languedoc Roussillon werkt. Overtuigd van het buitengewone potentieel van deze regio assembleren, oenoloog Laurent Calmel en Jerome Joseph alle wijnen met de gemeenschappelijke wens om te bewijzen dat er te weinig bekend is van de unieke kwaliteit van deze mediterrane bodems. Naast de wens om wijnen van hoge constante kwaliteit te produceren, zijn ze erg begaan met het maken van wijn op basis van hun filosofie van elegantie, karakter en smaakrijkdom.
Bekroningen	IWC 2016 Bronze medal, Jancis Robinson: 16.5 + / 20