

# La Montagne Noire, AOC Faugères

... Sur Terroir de Schistes Marbriers ...

Origine géographique du cru :

Au nord de Béziers et au sud de Bédarieux, sur des massifs de marbre aux promontoirs dominés par des moulins édifiés au XVI<sup>ème</sup> siècle.

Terroir : Cru exclusivement constitué sur des schistes détritiques et marbriers, la structure superficielle et sombre de ces terroirs de coteaux aura donné son nom à la parcellaire « LA MONTAGNE NOIRE »

Notre vignoble adossé aux massifs Cevenolles et Lozériens, les caractéristiques pédoclimatiques de Faugères pétrissent nos cuvées déjà bien trempées de typicités.

Mode de conduite : Système en Cordon de Royat avec palissage haut (2m20) sur Syrah, Mourvèdre et Grenache. Vieux gobelet de 45 ans d'âge sur Carignan noir !

Vendange : strictement manuelle en cagette sur des cépages « figuées » en maturité toujours optimale.

Mode de vinification : Eraflage total des raisins par Erafloir AMOS Bourguignon.

Cuverie Inox Bourguignone à double paroi pour une vinification à froid. D'un diamètre extrêmement prononcé (2m30) pour une hauteur réduite (1m50) ces cuves à la technologie adaptée au pigeage nous permettent d'optimiser extraction de la couleur et finesse aromatique. Les fermentations malolactiques sont toutes réalisées après entonnage en barriques de 2.25 hl ou demi\_muids de 500 litres.

Assemblage : Grenache noir (20%), Syrah (60%), Mourvèdre (12%), solde en Carignan et Cinsault.

Volume de Production : 12000 à 18 000 bouteilles

## DEGUSTATION ET ESPRIT DU VIN

L'ASPECT : robe profonde grenat avec de très nombreux pleurs rendant une information importante sur la surmaturité de ces vendanges,

LE NEZ : bouquet assez aromatique et très diversifié. Nez velouté où se devine le mariage de la barrique avec les notes épicées, garrigue, olives noires, le ciste et le petit fruit noir (mûre et cassis). Des arômes de réglisse avec quelques notes délicates kirschs.

LA BOUCHE : bouche concentrée due aux tanins structurants liés au mariage des Syrah et Carignan. Première bouche fraîche et d'une belle générosité, la structure concentrée et soyeuse où se devine l'élevage montre une garde de 3 à 7 ans pour ce cru de belle distinction.

## SAVEURS ET ALLIANCES DES METS

Entrées : Terrine de chasseur, Tourte aux fromages ...

Viandes : Magret avec figues rôties au vinaigre balsamique, Côtes d'agneau aux herbes, Epaule d'agneau aux oignons confits, Tagine, Canard aux olives,

Température de dégustation : Entre 18°C et 20°C avec un carafage qui peut lui être très favorable