



AOC FAUGERES MONTAGNE NOIRE ROSÉ

« L'ESPRIT DE FAUGERES »

« Un Domain de Grands Terroirs »

Ce vin rosé est une sélection de jus de Goutte à 80% complété par une saignée sur des terroirs unique de Schistes. Il s'agit d'une cuvée comportant 4 cépages sur Roche de Schiste, mettant en lumière la qualité exceptionnelle d'un rosé où se confondent précision de vinification à froid et concentration de vendanges de jeunes vignes de rendements peu fertiles.

CEPAGES

- Cinsault (22hl:ha) : 65%
- Grenache : 20%
- Syrah : 10%
- Mourvèdre : 5%

TERROIR : Schistes acides

MODE DE CONDUITE : Système en gobelet pour Cinsault, le reste en palissage.

VENDANGE : Strictement manuelle, maturité optimale, tôt le matin, au levé du jour.

MODE DE VINIFICATION : Macération pelliculaire à froid (8° à 10°) sous carboglace et saignée thermorégulation forcée et maîtrisée; avec une cinétique de 1 mois avec fermentation alcoolique.

PRODUCTION : 6000 cols

DEGUSTATION ET ESPRIT DU VIN

L'ASPECT : Robe très claire aux reflets gris à saumonés

LE NEZ : Petits fruits rouges, de mûres et de fraise avec quelques notes amyliques.
Belle profondeur et beaucoup de fraîcheur où s'affirme une longue persistance en bouche.

LA BOUCHE : Révélant une structure concentrée, grasse où l'alcool et le glycérol sont en équilibre parfait avec l'acidité support de toutes les fraîcheurs.

SAVEURS ET ALLIANCES DES METS :

ENTRÉES : Salades de fruits de mer, Salade niçoise, Brandade de morue à l'huile d'olive.

REPAS : poissons Grillés, tartare de poissons, Tajine, Viandes blanches

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : Entre 10°C et 12°C