

LES AMANDIERS



- A.O.C Faugères rosé

Terroir : Schistes

Altitude : 150 à 350 mètres

Superficie : 8 ha

Production : 40 000 bouteilles

Cépages : 60% Cinsault
25% Grenache
15% Mourvèdre

Vinification : vendanges manuelles en caisses, tri des grappes à l'arrivée à la cave. La majorité des raisins sont pressés directement (seulement 10% provient d'une saignée). Le jus obtenu est refroidi, et débourbé. La fermentation se déroule lentement entre 14 et 19°C. La fermentation malolactique n'est pas faite pour garder de la fraîcheur.

Elevage : en cuve pendant 5 mois minimum.

Dégustation : Ample et rafraichissant ce vin lumineux développe des arômes de fruits rouges (framboise, groseille...) et de caramel au lait.

Evolution : A boire dans les 2 ans !

Gastronomie : Les Amandiers s'apprécient en apéritif, sur des poissons, cuisine exotique, chinoise, plats épicés et cuisine d'été.