

VIEILLES VIGNES



A.O.C Faugères rouge

Terroir : Schistes

Altitude : 150 à 350 mètres

Superficie : 17 ha

Production : 70 000 bouteilles

Cépages : 40% Carignan vignes de 50 à 100 ans
40% Grenache
10% Syrah
10% Mourvèdre

Vinification : vendanges manuelles en caisses, tri des grappes à l'arrivée à la cave. La vinification varie selon les cépages. Une partie du Carignan (environ 20%) est vinifié en macération carbonique : les raisins sont mis entiers en cuve, et sont laissés intacts pendant toute la durée de cuvaision (25-30 jours) : pas de remontage ni de pigeage. Se déroule une fermentation intracellulaire à une température de 28-30°C. Les Grenache, Mourvèdre et Syrah sont vinifiés de manière classique : égrappage, cuvaision d'environ 3 semaines avec remontages, et pigeages réguliers à 27 - 29°C.

Elevage : 90% en cuve et 10% en barriques pendant 12 mois minimum.

Dégustation : Les vignes sont âgées, profondément enracinées dans le schistes, elles nous offrent quelques rares, mais précieuses grappes dévoilant notre terroir. C'est un vin intense, développant des arômes de fruits rouges, fruits noirs, avec des notes minérales. Les tannins sont élégants, révélant finesse et persistance.

Evolution : A boire dans les 7-8 ans en fonction des millésimes! Il peut patienter dans votre cave, mais saura s'apprécier dans sa jeunesse

Gastronomie : Les Vieilles Vignes se marient bien avec l'agneau, le filet de bœuf, le pigeon, la pintade ...