

LES AMANDIERS

- A.O.C Faugères rouge



Terroir : Schistes

Altitude : 150 à 350 mètres

Superficie : 20 ha

Production : 80 000 bouteilles

Cépages : 30% Carignan
30% Syrah
20% Grenache
20% Mourvèdre

Vinification : vendanges manuelles en caisses, tri des grappes à l'arrivée à la cave. La vinification varie selon les cépages. Le Carignan est vinifié en macération carbonique : les raisins sont mis entiers en cuve, et sont laissés intacts pendant toute la durée de cuvaison (20 jours). Les Grenache, Mourvèdre et Syrah sont égrappés et travaillés de manière classique : remontages, délestages ou pigeages réguliers à 27 - 29°C.

Elevage : en cuve pendant 8 mois minimum.

Dégustation : " Les Amandiers " proviennent de jeunes vignes, aussi ils nous offrent des arômes de fruits rouges frais : groseille, fraise, cassis. Un vin de plaisir et de tendresse, d'une grande fraîcheur aromatique.

Evolution : A boire dans les 5 ans !

Gastronomie : Les Amandiers se marient bien avec la cuisine méditerranéenne : légumes farcis, poivrons marinés, grillades,...