



Nos Racines

A.O.C Faugères rouge millésime 2005

NOS RACINES

A.O.C Faugères rouge

Terroir : Schistes

Altitude : 150 mètres

Superficie : 0.7 ha

Production : 1600 bouteilles

Cépages : Beaucoup de Carignan, un peu de Grenache
(2 parcelles plantées avant 1900)

Vinification : Vendanges manuelles en caisses, tri des grappes à l'arrivée à la cave, puis égrappage. Pendant toute la durée de cuvaison (30 jours), des opérations quotidiennes sont réalisées : remontages avec ou sans aération, pigeages. La température est maintenue entre 27 et 30°C.

Elevage : Sur lies, en cuve.

Dégustation : Cette cuvée se veut un hommage au travail accompli par nos parents, à leur passion. Ainsi, nous pouvons aujourd'hui travailler ces vieilles vignes de Carignan. Cépage originel de notre appellation, le carignan est un révélateur de terroir au caractère très affirmé... Sur des notes de fruits murs, de fruits noirs, nos racines allient concentration et fraîcheur sur des tannins fondus.

Evolution : De 5 à 7 ans

Gastronomie : S'accordera avec une pièce de boeuf, une épaule d'agneau, ou quelques fromages comme Livarot, Salers...