

CISTUS



- **A.O.C Faugères rouge**
- A.O.C Faugères blanc

Terroir : Schistes

Altitude : 150 à 350 mètres

Superficie : 7 ha

Production : 25 000 bouteilles

Cépages : 70% Syrah
15% Grenache
10% Mourvèdre
5% Carignan

Vinification : vendanges manuelles en caisses, tri des grappes à l'arrivée à la cave, puis égrappage. Pendant toute la durée de cuvaision (30-40 jours), des opérations quotidiennes sont réalisées : remontages avec ou sans aération, pigeages. La température est maintenue entre 27 et 30°C.

Elevage : en barriques de 225, 300, 400 litres et demi-muids pendant 12 mois minimum.

Dégustation : Quelques parcelles choisies nous donnent ce vin complexe, velouté, dominé par les fruits cuits, le chocolat et le thym . Cistus est intense, concentré, mais ses tannins sont fondus.

Evolution : A boire dans les 8-10 ans en fonction des millésimes! Il peut s'apprécier dès maintenant pour ceux qui aiment les tannins bien présents, il sera assoupli dans 2 ou 3 ans, et plus si vous avez la patience.

Gastronomie : Le Cistus s'apprécie avec du canard, des viandes marinées, des fromages gouteux.