



## TUCADE

A.O.C Faugères rouge

**Terroir :** Schistes

**Altitude :** 150 à 350 mètres

**Superficie :** 1 ha

**Production :** 2 500 bouteilles

**Cépages :** 70% Mourvèdre  
30% Syrah

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

**Elevage :** par cépages, en barriques de 225 l pendant 12 mois minimum, suivi de 8 mois en cuve.

**Dégustation :** En patois, une Tucade est une fantaisie, un coup de tête. C'est un peu l'histoire de ce vin. 2001 est le premier millésime. Ce vin riche et complexe garde la finesse de son terroir. Tucade ne verra le jour que les années exceptionnelles.

**Evolution :** Vin de longue garde, rendez-vous dans 10 ans !

**Gastronomie :** Sera parfait avec de belles viandes rouges, un lièvre en civet ou à la royale, ou quelques fromages comme Laguiole, Salers ou vieux Cantal.