

AKSOU FAUGÈRES

INFORMATION

Appellation : FAUGÈRES
AOP

Cépage : Syrah/Grenache

Alcool : 13%

Certification : Vin en
conversion biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : vendanges
manuelles en camion
frigorifique – raisins
égrappés,
non foulés, acheminés aux
cuves
par tapis élévateur –
température
de fermentation (levures
indigènes) conduite entre 26
et
32°C – Extraction par
remontage et pigeage
manuel - élevage des presses
en barriques de deux à trois
vins avant réintroduction lors
de l'assemblage réalisé le 14
février 2023.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : Hérault

Surface : 2ha sur 14ha

Type de sol : Schistes

Climat : Hauts Coteaux
Méditerranéen

DÉGUSTATION

Œil : Robe pourpre, limpide
et brillante

Nez : Le nez, à la trame
fumée et
balsamique, s'ouvre sur des
notes de fruits noirs et de
thym.

Bouche : Les Syrah plantées
entre 300 et 400
mètres qui dominent
l'assemblage apportent force
et finesse à cette cuvée. Le
Grenache, la générosité et
la gourmandise. La bouche,
juteuse, mêle les fruits des
bois et le graphite. Une belle
expression du terroir de
schistes

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 18°C

Accords mets et vins :
Gigot d'agneau rôti au thym,
pièce de boeuf

Garde :