

ANGACO

FAUGÈRES

INFORMATION

Appellation : FAUGÈRES
AOP

Cépage :
Carignan/Grenache/Lledoner
Pellut

Alcool : 13%

Certification : Vin
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 30°C –
Extraction par remontage et
pigeage manuel.
assemblage réalisé le 14
février.

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 ruby profond,
limpide et brillante.

Nez : Arômes frais de griotte,
de réglisse et d'olive noire

Bouche : Une bouche
concentrée mais croquante,
qui tend sur la fraise
coupée, la menthe froissée et
la pierre à fusil. Un équilibre
frais, rond et digeste pour ce
vin aérien.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°C

Accords mets et vins :
Aiguillettes de canards aux
poivres verts.

Garde :