

# TIO

## FAUGÈRES

### INFORMATION

---

**Appellation :** FAUGÈRES  
AOP

**Cépage :**  
Syrah/Grenache/Carignan

**Alcool :** 14%

**Certification :** Vin en  
conversion biologique

**Bio :** Oui

### VINIFICATION

---

**Méthode :** vendanges  
manuelles en camion  
frigorifique – raisins  
égrappés, non  
foulés, acheminés aux cuves  
par tapis  
élevateur – température de  
fermentation (levures  
indigènes) conduite entre 26  
et 30°C – élevage de 12 mois  
en barriques, dont 10% de  
fûts neufs.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl, 1,5 l

**Unité de vente :** carton de  
6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Hérault

**Surface :** 1ha sur 14ha

**Type de sol :** Schistes

**Climat :** Hauts Coteaux  
Méditerranéen

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe pourpre profonde,  
limpide et brillante

**Nez :** Au nez, le poivre et les  
épices toastées dominant.  
Des notes d'eucalyptus et de  
cacao apportent fraîcheur et  
complexité.

**Bouche :** Cette cuvée est  
issue majoritairement  
de notre plus belle parcelle  
de Syrah, la Cau de la Mach.  
Sa richesse et son amplitude  
lui ont permis de  
connaître un élevage de 12  
mois en barriques.  
Témoignage d'une belle  
maturité, la bouche exprime  
des arômes de cacao et de  
fruits mûrs.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 20°C

**Accords mets et vins :**  
Civet de chevreuil, Côte de  
boeuf

**Garde :**