

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 :