



Domaine de Fabrègues

Parcelle

AOP LANGUEDOC

épages : 60% Grenache, 20 % Syrah, 20% Carignan

Millésime : 2023

Rendements : 40 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Vol Acquis : 14 %

Potentiel : A consommer dès aujourd'hui.

Vinification et Elevage : Récolte mécanique de nuit pour préserver le potentiel aromatique. Egrappage et foulage doux. Macération pré-fermentaire à froid pour l'expression des arômes. Maitrise des températures de fermentation. Macération de 2 semaines sous marc. Limitation des ajouts de sulfites.

Couleur : Robe intense aux reflets bleutés et fuschia.

Nez : Epicé de notes de poivre. Des arômes de fruits à l'eau de vie, de confiture de griotte et avec des touches de fraise.

Bouche : Belle fraîcheur, des tannins souples et soyeux. Epicée avec de la longueur supportée par une belle structure.

Dégustation : Idéal avec les viandes grillées ou cuisinées, excellent avec le fromage persillé.

