



Domaine de Fabrègues

Parcellaire

AOP PEZENAS

Cépages : 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre

Millésime : 2023

Rendements : 35 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.

Elevage en barriques pendant 12 mois, pour 20% de l'assemblage.

Couleur : Robe intense aux reflets bleutés et fuschia.

Nez : Epicé de notes de poivre. Vin très expressif sur la crème de cassis, le grillé et les notes de garrigue.

Bouche : Belle dense et veloutée, 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 persillés.

