



La Combe

2022  Vin Rouge

FAUGÈRES AOP - LANGUEDOC-ROUSSILLON

75cl

Carton de 6

Informations

CÉPAGE	Syrah, Grenache	SAVEUR	SoUPLE et velouté
ALCOOL	13°	ALLÈRGÈNE	Sulfites

Description

VIGNOBLE

Sur un terroir de schistes avec une exposition plein sud ce Faugères est produit dans l'arrière-pays héraultais dans le Languedoc-Roussillon. Son vignoble se situe sur le terroir de Roquessels, l'une des 7 communes de l'appellation Faugères. Ce dernier appartient à la famille Estève depuis plusieurs générations.

VINIFICATION

La vinification est réalisée de manière traditionnelle, et l'élevage se fait en cuves inox.

DÉGUSTATION

La robe est grenat. Le nez se développe sur des arômes de garrigue, d'épices et de fruits rouges, apportant en bouche beaucoup d'élégance et de la rondeur. La finale est d'une agréable fraîcheur.

CONSEIL DE SERVICE

Servir à 16-18°C. Ce vin sera parfait sur un carré d'agneau, des grillades et des fromages persillés.