



CHÂTEAU DES ADOUZES

FAUGÈRES
Sud de France

Frère et Soeur

Situé dans le village médiéval de Roquessels au cœur de l'AOP Faugères. L'appellation est exclusivement constituée d'un des terroirs les plus recherchés au monde, le schiste.

Un sol rare, des rendements très faibles (20hl/ha) et de vieilles vignes profondément enracinées donnent toute la profondeur et l'équilibre de ce vin.

Frère et Soeur est issu de nos plus belles parcelles.

Robert Parker
WINE ADVOCATE

92 pts

Jancis Robinson

17/20

VIN : Château des Adouzes, Frère et Soeur

APPELLATION : AOP Faugères, Languedoc, Sud de France

TERROIRS : côteaux de schiste entre 200 et 400m d'altitude

CEPAGES : 70% grenache noir, 25% syrah, 5% mourvèdre

VINIFICATION : Vinification traditionnelle. Vendanges manuelles à maturité optimale. Les raisins sont triés dans les vignes. Vinification séparée des cépages pour un travail adapté à chacun. Elevage en fûts de chêne français pendant 12 mois.

DEGUSTATION : Un vin tout en finesse aux arômes délicats. Sur ce vin haut de gamme, les arômes de fruit rouge, cassis et de garrigue s'accordent avec des notes fraîches et épicées. L'ensemble est équilibré, en bouche les tannins sont soyeux et la finale longue et élégante.

SERVICE : il accompagnera parfaitement un steak tartare, un tournedos de bœuf ou des fromages affinés. A déguster jeune avec gourmandise ou après quelques années qui lui feront gagner en complexité aromatique.

