



## Faugères Château St Roch Rouge 2018



**Cépages :** Syrah 90%, Grenache 10%.

**Vinification :** Macération carbonique de 10 à 15 jours pour la Syrah. 70% du vin est élevé en fûts de chêne neufs durant 12 à 18 mois.

**Dégustation :** Robe profonde aux reflets mauves. Nez marqué par des arômes de violette et de vanille. L'élevage en barriques neuves marie avec élégance une belle structure, marquée par la présence de tannins soyeux, et une longue finale boisée.

**Mets & vins :** Accompagnera merveilleusement aussi bien les menus festifs, des souris d'agneau confites ou du gibier en sauce.

Vin de garde qui s'épanouira complètement dans 5 ans.

A décanter et à servir entre 17-18°C

**Bouteille :** Languedoc Terroir (Bourgogne avec la croix du Languedoc).



**Grapes :** Syrah 90%, Grenache 10%.

**Winemaking:** Syrah carbonic maceration for 10 to 15 days. 70% of the wine is matured in new oak barrels for 12 to 18 months.

**Tasting notes:** Deep colour shot through with mauve. Nose marked by aromas of violet and vanilla. Maturing in new oak barrels ensures an elegant match between a lovely structure with silky tannins and a long woody finish.

**Accompaniment advice:** Perfect with a festive meal, confit of lamb knuckle-joint, game in sauce.

A wine for ageing: it will reach its fullest expression after 5 years

To be decanted and served at 17-18°C.

**Bottle:** Languedoc Terroir (Bourgogne embossed with the Languedoc cross).

LES CRUS FAUGÈRES

Mas Olivier

34600 Faugères - France

Tél. : (+33) 04 67 95 08 80

Fax : (+33) 04 67 95 14 67

contact@lescruisfaugeres.com