



DOMAINE DE FENOUILLET - COMBE ROUGE

AOP FAUGÈRES

La structure et la composition des sols limitent naturellement le rendement et offrent des vins concentrés et élégants à l'image de cette cuvée. Cette dernière tire son nom d'une caractéristique du relief de notre vignoble, la combe, qui se teinte de rouge aux derniers rayons du soleil couchant.

VIGNES & CÉPAGES :

60% Syrah, 25% Grenache, 15% Carignan.

Age moyen des vignes :30 ans

Rendement :30 hl/ha

TERROIR :

Parcelles de schistes parmi les plus hautes de l'appellation (300 m d'altitude), sur une combe. Sélection des parcelles les plus qualitatives à l'intérieur de cette zone. Climat méditerranéen chaud et sec, tempéré par l'altitude.

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques nocturnes et vendanges manuelles pour certaines parcelles trop escarpées ou en gobelets. Fermentation en cuve inox. Macération sous marc de 10-15 jours. Fermentation malolactique en cuve.

ELEVAGE :

1/3 de la cuvée est élevée 10 mois en fûts de chêne français (1/3 neuf, 1/3 un vin, 1/3 deux vins), les 2/3 restants étant élevés en cuve inox.

DÉGUSTATION :

Robe : Grenat intense.

Nez : Très expressif mêlant arômes de fruits rouges et noirs frais (framboise, cassis), notes épicées et minéralité (pierre à fusil).

Bouche : Suave et complexe avec des tanins soyeux, une remarquable fraîcheur et une finale épicée tout en finesse.

Il accompagnera aussi bien des viandes grillées que des gibiers en sauce ou des fromages affinés. A apprécier à 16-17°C dès aujourd'hui ou dans les 5 ans à venir.

