



# Domaine Saint-Martin d'Agel

## Le Pèlerin

### FAUGERES ROUGE AOP À LA CROISÉE DES CHEMINS

Propriété de notre famille depuis 1822, nous avons la conviction que la pluralité de ses terroirs et de ses cépages constitue une opportunité pour composer avec passion des vins de qualité. Ils s'adressent aux consommateurs d'aujourd'hui, pèlerins gourmands des temps modernes".  
Famille Lugagne Delpon

Terroir	Colluvions de schistes sur des coteaux orientés vers la Méditerranée. Vignoble dans un environnement naturel sur des coteaux très caillouteux à 250 mètres d'altitude.
Cépages	55% Syrah, 25% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan
Age des vignes	de 15 à 40 ans
Méthode culturale	Vignoble palissé conduit en taille courte.
Densité et rendement	Forte densité 5 000 pieds hectare – rendement : 30 à 40 hl /hectare
Vinification	Récolte à juste maturité pour éviter les arômes sur-mûris. Sélection au vignoble, égrappage. Macération pré-fermentaire à froid pour préserver les arômes et la délicatesse. Extraction douce avec pigeages et remontages, en cuves à chapeau flottant pour préserver la finesse. Macération longue pour enrichir la complexité.
Élevage	En cuve inox, pour garder la gourmandise - Production 60 000 bouteilles

### Commentaires de dégustation

Notre recherche est l'expression du terroir de schistes, pour un plaisir immédiat en toutes circonstances. Nous souhaitons concilier complexité, gourmandise, charnu et persistance.

Robe rubis à reflets pourpres

Arômes d'un assortiment de fruits rouges frais, myrtille, prune, cerise, melon rouge, mûre.

Sa minéralité spécifique au terroir s'affirme avec l'âge

La bouche révèle la légèreté des tannins des schistes.

Séducteur par le velouté d'une matière riche et fraîche

**A table** : agréable à boire en toutes circonstances. Escalope de dinde roulée au pesto, lasagnes, vieux Cantal, ...

### Médailles

Or Concours Elle à Table : Calcaire de Corail 2017 & Auprès de ma Vigne 2017

Or Les Féminales : Auprès de ma Vigne 2018, 2016, 2015 & 2013, Le Pèlerin 2011. Argent : La Chapelle 2010

Bronze, Les Féminales 2017 : Domaine St Martin d'Agel, Languedoc 2016

Or, Concours International de Lyon 2014 : Auprès de ma Vigne 2012

Argent, Concours des Grands Vins de France Mâcon 2014 : Auprès de Ma Vigne 2012

1 pépite Bettane & Desseauve Prix Plaisir : Auprès de ma Vigne 2012

Argent, Concours des Vignerons Indépendants : Auprès de ma Vigne 2012

Grand Or, Concours International de Lyon : Auprès de ma Vigne 2011

### Revue de Presse

- Guide Hachette 2019 Le Pèlerin 2017 : une étoile
- Guides Bettane & Desseauve :  
Millésime 2010 : 15 /20 "Superbe échantillon de Faugères, aux tanins fins et frais, sveltes et raffiné".  
Millésime 2008 : 16 /20 "Remarquable cuvée... L'ensemble est d'une buvabilité étonnante, avec des tanins frais et fins"
- La RVF, Spécial Mill 2011 Auprès de Ma Vigne, "matière digeste, mûre et fraîche, un fruit sain un vin savoureux et frais"
- Revue Le Rouge et le Blanc : Le Pèlerin 14 / 20 numéro spécial Faugères
- Quitoque et Trois Fois Vin, Editions Dunod 2018 - Le Pèlerin
- Terre de Vins : La Chapelle 2013, parmi les 180 "Cuvées au Top" du Languedoc 15 / 20
- Jancis Robinson, MW, Domaine Saint Martin d'Agel 2010 : Great Value from Languedoc Rousillon 15,50 / 20
- Rosemary Georges, MW, Pèlerin 2013 : "Appealing red fruit, with a touch of liquorice and a fresh finish".  
et voir son livre "The Wines of Faugères"
- Georges Bertet, Association des Sommeliers de Paris Ile de France. Mill 2008 : "Ce vin friand se distingue avant tout par son excellent qualité-prix... Il ravira donc, à ce titre, plus d'un restaurateur en quête de bonnes affaires et leurs clients avides de vin fleurant bon la jeunesse et la tendresse du fruit".