

ABBAYE
Sylvia Plana

**LA PART DU DIABLE
FAUGÈRES**



Rigoureuse sélection parcellaire sur les cépages Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan travaillés en biodynamie.

VINIFICATION

Vendanges manuelles.

Micro vinification en cuve béton de 600 litres, pigeages manuels.

Un élevage en cuve béton.

GÉOLOGIE

Schiste.

DÉGUSTATION

Robe : couleur pourpre, noir.

Nez : une profonde matière, des tannins d'une extrême élégance.

Bouche : le cassis, la griotte emplissent la bouche qui est pleine et généreuse.

ACCOMPAGNEMENT

Réserver pour vos meilleurs repas.

Lièvre à la royale, bécasses, rôti de marcassin.

Fromages, forêt noire.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

14 degrés.