

ABBAYE
Sylvia Plana

**LES NOVICES
FAUGÈRES**



Fruitée et charnue, cette cuvée issue du Cinsault est associée aux jeunes vignes de Grenache et Carignan.

VINIFICATION

Vendanges manuelles.

Macération carbonique pour le Carignan et le Cinsault et fermentation longue en cuve pour le Grenache.

GÉOLOGIE

Schiste, argilo-calcaire et marbre.

DÉGUSTATION

Robe : vin coloré et gouleyant. C'est le vin idéal pour vos repas entre copains.

Nez : vin frais et aromatique.

Bouche : d'un certain volume, les tannins très murs sont fondus. Des arômes de fruits rouges et garrigue sont présents.

ACCOMPAGNEMENT

Vin de copain par excellence, saucissonades, barbecues, grillades d'agneau, volailles.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

Entre 16 et 18 degrés.