

FAUGERES

AOC Rouge

Pays d'Oc

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

Dufouleur Père & Fils



Ce terroir du nord du département de l'Hérault est adossé aux premiers contreforts de la montagne noire, entre la vallée de l'Orb et la plaine de Béziers.

Le climat est méditerranéen, chaud en été, sec et doux en hiver.

L'AOC produit des vins rouges, blancs et rosés. Comme dans la plupart des vignobles méridionaux, c'est avec l'assemblage de plusieurs cépages que l'on obtient les vins les plus complets..



CEPAGES :

Grenache / Carignan / Mourvèdre / Syrae



ELABORATION : .

Les raisins ont été vendangés et immédiatement pressés à basse pression sur pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique sur lies. Fermentation malo-lactique réalisée à 100 %. Elevage dans nos chais.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

ROBE : d'une teinte soutenue, à reflets violacés.

NEZ : notes empyreumatiques (grillé, café torréfié, fumé), associées à des arômes de petits fruits rouges ou d'épices douces (vanille).

BOUCHE : amples et ronds, les vins rouges sont puissants et présentent à maturité des tanins fondus d'une grande finesse. Cette caractéristique permet une large expression des arômes, conférant aux vins une persistance aromatique.



HARMONIE METS/VINS :

Il accompagnera parfaitement des tielles à la sétoise, charcuterie, escargots. Robe d'une teinte soutenue, à reflets violacés.



POTENTIEL DE GARDE :

De 4 à 5 ans.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Septembre 2023.