

Faugères Abbaye Sylva PLANA 'Les Novices ' 2022 75 cl A.BIO

Le nez est fruité , sur des fruits rouges mûrs et de garrigue, les tannins très murs sont fondus, la bouche est fruitée, charnue, belle fraîcheur en



Référence : 462008

Prix : 10.95 €

Descriptif :

Faugères Abbaye Sylva PLANA 'Les Novices ' 2022 75 cl A.BIO

Les propriétaires défendent fièrement cet héritage de 900 ans, autour de l'abbaye en ruine de Sylvanès (bâtie en 1139), dont certaines des vignes attenantes entrent dans la composition des 54 hectares de ce vignoble. Les vignes sont exposées au sud, sont issues de sélection massale (bouture des meilleures vieilles vignes), en courbes de niveaux, plantées sur des sols de schiste, d'argilocalcaire et de marbres gris. Les étés sont très secs et les précipitations annuelles dépassent rarement les 700 mm/an. Les vignes sont conduites en A.BIO depuis 2008, les plus vieilles vignes sont travaillées en bio dynamique. Les vendanges sont manuelles, avec des rendements de 35hl/ha. La végétation est gérée et développée en prenant le plus grand soin de la garrigue qui borde les vignes afin d'y encourager la biodiversité et la nidification des chauves-souris et des bergeronnettes.

notes de dégustation :

Le nez est fruité , sur des fruits rouges mûrs et de garrigue, les tannins très murs sont fondus, la bouche est fruitée, charnue, belle fraîcheur en fin de bouche, bien équilibré.

cépages: grenache, carignan, cinsault, sur sols schiste, argilo-calcaire et marbre, les vendanges sont manuelles, une macération carbonique est effectuée pour le Carignan et le Cinsault et fermentation longue en cuve pour le Grenache.

accords : charcuteries fines, grillades, volailles, vin de plaisir

T°S: 14°C

G: 2 à 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)