

Faugères Sylva PLANA' Le Songe de l'Abbaye' 2021 75 cl A.BIO

Les arômes se développent avec une très belle expression aérienne avec des notes de fruits noirs, cassis, griottes et épices douces se distinguent mag



Référence : 462009

Prix : 19.90 €

Descriptif :

Faugères Sylva PLANA' Le Songe de l'Abbaye' 2021 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 :

Les arômes se développent avec une très belle expression aérienne avec des notes de fruits noirs, cassis, griottes et épices douces se distinguent magnifiquement. La bouche est ronde avec du volume, des tanins

élégants, des notes de mûres, de tabac,

cépages : Syrah, merveilleux cépage associé aux vieux Grenaches, Carignans et Mourvèdres , sur schiste argilo calcaire et marbre, élevage long en cuve avec un peu de passage barrique

accords : Volailles à la broche, viandes rouges, petits gibiers ou daube et bien sûr ne pas oublier les fromages de caractère., et essayez sur du chocolat amer

T°S: 14- 16°C

G: 5 à 7 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)