

Les Amants
de la Vigneronne

à Faugères



De Chair et de Sang 2014

Cépages : Mourvèdre 65%, Syrah 35%.

Terroir : Schiste

Rendement : 25 hectolitres par hectare

Vendanges : manuelles.

Vinification : Longue macération traditionnelle avec pigeages réguliers. Elevage de 18 mois en fûts de 600 l.

Dégustation : Couleur pourpre. Nez minéral avec des notes toastées. Bouche ample avec des arômes de fruits confits, de clous de girofle et de poivre blanc. Finale persistante. Vin à décanter dans sa jeunesse.

Accords : Cuisine savoureuse. Les viandes d'agneau à l'ail et le porc grillé.



AOP Faugères
14%Vol 75 cl

Christian & Régine Godefroid

1207, route de Pézenas

F.34600 Faugères

Tél : 04 67 95 78 49 Fax : 04 67 95 79 20

lesamantsdelavigneronne@yahoo.fr

www.lesamantsdelavigneronne.com