

MAS DU COLOMBEL

Famille Chabbert à Caussiniojous



FAUGÈRES 2017

Appellation : AOP Faugères

Vignoble : Languedoc

Terroir: schistes noirs de Faugères

Viticulture : raisonnée

Millésime : 2017

Cépages : Syrah (25%), Grenache (30%), Mourvèdre (20%), Carignan (25%)

L'AOC Faugères est principalement composée de schistes. Le schiste est une roche métamorphique et est caractérisée par sa capacité à retenir de grandes quantités d'eau (jusqu'à un tiers de son volume) et à ses propriétés de stockage de la chaleur, l'absorbant pendant la journée et la libérant pendant la nuit. Les vigneron de Faugères disent souvent que leurs raisins mûrissent pendant la nuit. Les vins produits sur ces schistes ont une couleur profonde et sont très expressifs en bouche, fruités, avec une légère acidité. Ce sont des vins qui rappellent la garrigue...

C'est un vin superbe et complexe. Le nez est chargé de notes minérales et de mûres. Arômes de violettes, forêt noire, fèves de cacao, appuyés par la framboise noire et juteuse. Bouche pleine et structurée avec des notes de poivre, thé, viande fumée et fruits noirs. Généreusement juteux, il exhale des fruits pleins de jeunesse appuyés par des notes typiques de son terroir.

Les tannins sont structurés, légèrement nerveux et doux à la fois. Un style classique avec une évidente pureté de fruit et représentant son terroir d'origine.

Vendanges manuelles, macération à froid et vinification douce : fermentation séparée en cuves béton à basse température avec pompage et remontage quotidiens. Assemblage pour vieillissement avant mise en bouteille.

Les vins amples comme le Mas du Colombel ont besoin de mets riches pour absorber ses tannins voluptueux. A déguster avec des plats comme des côtes de boeuf, épaule de porc, grillades, agneau, lapin, saucisse de porc et veau. Les épices qui viennent compléter le caractère floral des cépages Syrah et Mourvèdre sont des épices régionaux que l'on retrouve dans le sud de la France tels que la lavande, le romarin et le thym. Les végétariens se tourneront vers des plats de lentilles, riz sauvage et des champignons Shitaké/Protobello pour leurs arômes.

T° de service: ±16°C / ±61°F.

NOS VINS DU SUD
467, Avenue de la Gare
34480 Magalas, France.

www.nosvinsdusud.com
contact@nosvinsdusud.com
T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368

