



CONCERTINO FAUGERES AOC



Fiche Technique

Appellation	Faugères
Cépages	Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre
Situation du vignoble	Sur le terroir de schistes du Faugérois, à 30 kilomètres de la Méditerranée
Rendements	4 000 à 4 500 pieds par hectare.
Vinification	Vinification par parcelles. Macération longue de raisins totalement égrappés. Température régulée. Elevé en cuves inox
Degré d'alcool	13 %

Notes de dégustation / Faugères croquant et fruité

Le nez révèle déjà des notes très expressives, gourmandes et généreuses de fruits rouges et mûrs. En bouche, les tannins sont enrobés, charnus. Ce vin croquant, gourmand, sans lourdeur reflète admirablement la typicité de ces terroirs des schistes des contreforts anciens du Massif Central. Agréable à boire en toutes circonstances, il sera le complice d'un poulet aux champignons, au thym et aux herbes de Provence. Très marqué par le fruit, il sera apprécié dès maintenant et pendant 5 à 6 ans.

La gamme CONCERTINO en AOC : Orchestration et Créativité

- CONCERTINO CORBIERES
- CONCERTINO MINERVOIS
- CONCERTINO FAUGERES

La complexité et l'harmonie de cépages complémentaires, issus d'un même terroir, au cœur d'une même appellation. Ces vins répondent aux nouveaux critères (vins expressifs, arômes fruités, onctuosité des tannins) et gardent la personnalité d'une orchestration pleine de créativité. L'étiquette séduit par ses couleurs et son design.

Récompenses et médailles

- MUNDUS VINI 2007 - 2005 CONCERTINO CORBIERES - Très bon
- MUNDUS VINI 2007 - 2004 CONCERTINO MINERVOIS - Médaille d'argent
- Top 100 des vins français du WEINWIRSTCHAFT- 2005 CONCERTINO CORBIERES et 2004 CONCERTINO MINERVOIS : le meilleur rapport qualité prix plaisir