

Domaine Saint-Martin d'Agel

FAUGERES AOC



« Propriété de notre famille depuis 1822, nous avons la conviction que la pluralité des ses terroirs et de ses cépages constitue une opportunité pour composer avec passion des vins de qualité, qui s'adressent aux consommateurs d'aujourd'hui, pèlerins gourmands des temps modernes".
Famille Lugagne Delpon

AOC	Faugères rouge
Direction	Pierre Roque, oenologue reconnu intervenant auprès de prestigieux domaines viticoles.
Consultant	Brigitte Chevalier
Terroir	Colluvions de schistes sur des coteaux orientés vers la Méditerranée
Cépages	55% Syrah, 25% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Carignan
Age des vignes	de 15 à 40 ans
Méthode culturale	Vignoble palissé conduit en taille courte.
Densité	Forte densité 5 000 pieds hectare (écartement de 2 mètres sur 1 m)
Rendement	30 à 40 hl /hectare
Vinification	Récolte à juste maturité pour éviter les arômes sur-mûris. Sélection au vignoble, égrappage Macération pré-fermentaire à froid pour préserver les arômes et la délicatesse Extraction douce avec pigeages et remontages, en cuves à chapeau flottant pour préserver la finesse. Macération longue pour enrichir la complexité
Elevage	En cuve inox, pour garder la gourmandise
Production	40 000 bouteilles

Commentaires de dégustation :

Les vins sont élaborés pour une consommation rapide, dans leur jeunesse, avec une extraction douce permettant une mise en marché précoce. Faciles et agréables à boire en toutes circonstances. Notre recherche est l'expression du terroir de schistes, pour un plaisir immédiat. Nous souhaitons concilier complexité, gourmandise, charnu et persistance.

Médaille : Médaille d'Argent Concours Les Féminales à Beaune 2010 – Millésime 2008

Revue de Presse (Millésime 2009)

- Au Palmarès des **Nouveaux talents** de la 10ème édition des **Meilleurs vins à Petits Prix 2011**, le **Guide d'achat Malin** édité par la Revue du Vin de France (Gerbelle & Maurange)

Revue de Presse (Millésime 2008)

- **Grand Guide des Vins de France 2010 Bettane & Desseuve : 16 /20**
« Un nouveau Domaine qui fait son entrée dans le Guide. Il produit une remarquable cuvée à base de Syrah, de Grenache et de Carignan. L'ensemble est d'une buvabilité étonnante, avec des tanins frais et fins »
- **Georges Bertet, Association des Sommeliers de Paris Ile de France :**
« Ce vin friand se distingue avant tout par son excellent qualité-prix au caveau, ce qui n'est pas négligeable par ces temps de crise. Il ravira donc, à ce titre, plus d'un restaurateur en quête de bonnes affaires et leurs clients avides de vin fleurant bon la jeunesse et la tendresse du fruit... »
- **Terre de Vins N° 3 La Sélection Bettane & Desseuve :** Les bons rapports qualité prix : 16/20
« On perçoit la patte de Brigitte Chevalier, qui conseille avec talent plusieurs propriétés du Languedoc »