

Domaine St-Martin d'Agel

La Chapelle
2010 FAUGERES AOC
Grand Terroir de Schiste



« 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 et Winemaker	Pierre Roque, ingénieur agronome et œnologue reconnu intervenant auprès de prestigieux domaines viticoles.
Terroir Cépages	Colluvions de schistes sur des coteaux orientés vers la Méditerranée Mourvèdre majoritaire, Syrah, Grenache
Age des vignes Méthode culturale	35 ans Vignoble palissé conduit en taille courte.
Rendement	4 000 bouteilles par 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 partie en bois

Commentaires de dégustation :

Notre recherche est l'expression du terroir de schistes, pour un plaisir immédiat. Nous souhaitons concilier complexité et velouté des tannins, gourmandise, charnu et persistance.

Médailles :

Grand Or Concours International Lyon 2012, Domaine St-Martin d'Agel, Auprès de ma Vigne, Faugères 2011
Argent Concours International Lyon 2012, Domaine St-Martin d'Agel, Faugères 2010
Bronze Concours Les Féminales à Beaune 2011, Domaine St-Martin d'Agel, Faugères 2010

Revue de Presse :

- **Jancis Robinson, MW, Domaine St Martin d'Agel 2010 : Great Value from Languedoc Roussillon** 15,50 pts
- **Guide 2012 Bettane & Desseauve des Vins de France: 15 /20** pour le millésime 2010
« Superbe échantillon de Faugères, aux tanins fins et frais, sveltes et raffinés ».
- **Grand Guide des Vins de France 2010 Bettane & Desseauve : 16 /20** pour le millésime 2008
« 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... 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... » Mill 2008
- **Guide des Meilleurs vins à Petits Prix 2010 et 2011 de la Revue du Vin de France** pour les millésimes 2008 et 2009
- **Terre de Vins N° 3 la Sélection Bettane & Desseauve :** Les bons rapports qualité prix : 16/20
« On perçoit la patte de Brigitte Chevalier, qui conseille avec talent plusieurs propriétés du Languedoc » mill 2008