



CUVÉE RARE
Mas Gabinèle
Faugères rosé 2013

Terroir Legend

Au cœur de l'appellation Faugères, le vignoble s'étend sur un peu plus de 18 hectares, sur les derniers contreforts des Cévennes dominant le village de Laurens. Les vignes, idéalement situées à une altitude de 180 mètres, sont âgées de 30 à 60 ans et donnent naturellement de petits rendements. Les sols sont dominés par les schistes gréseux de Laurens-Cabrières, voisins de ceux des Monts du Faugérois. Ce sont des sols à structure fragile, à tendance acide, parfois difficiles mais qui, associés à des systèmes de conduite adaptés, permettent un bon équilibre des vignes.

Cépages : Mourvèdre 60%, Grenache 20 %, Cinsault 20 %,

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins bien mûrs. Saignée après une macération pelliculaire de quelques heures. Fermentation à température contrôlée, pour partie en barriques neuves.

Nous avons produit 3.500 bouteilles de ce rosé 2013.

Taille en double Cordon de Royat sur les Mourvèdre, taille traditionnelle en gobelet sur les Grenache et Cinsault. Le rendement moyen est de 35 hl/ha.

Dégustation

Vous a-t-on déjà dit que Thierry Rodriguez était un « reboussaïre » ? A l'envers de la tendance actuelle, il aime ce rosé assez coloré et très vineux. Evidemment, il faut mériter le potentiel de ce vin en le laissant s'aérer (et même en le carafant, comme un jeune rouge). On découvre alors des notes de fraise des bois, de schiste chauffé au soleil, de poudre de cannelle, d'orange camphrée.

La bouche est ferme, pleine, digne. A savourer frais mais pas trop froid (12 - 14° C). Un rosé hors des normes habituelles, à exposer à tous les mariages audacieux : sushis, tapas, mezzée ou kémia et autres exercices gastronomiques amicaux. Succès garanti !



PRIEURE SAINT SEVER, 1750 Chemin de Bédarieux, 34 480 Laurens – France

Tel : 04 67 89 71 72 - Fax : 04 67 89 70 69

E-mail : info@prieuresaintsever.com – Site web : www.prieuresaintsever.com