



CUVÉE RARE  
Mas Gabinèle  
Faugères rouge 2009

## Terroir Legend

Le vignoble est situé sur la commune de Laurens à 20 kms au nord de Béziers. Les premières terres ont été achetées en 1997. La superficie est aujourd'hui de 15 hectares, dont 13,5 ha plantés en vigne. 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 pour la vigne et qui, associés à des systèmes de conduite adaptés, permettent un bon équilibre des vignes.

L'assemblage est constitué à 40 % de syrah, 30 % de Carignan, 20 % de Grenache et de 10% de Mourvèdre.

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs (entre le 10 et le 26 septembre).

Longues macérations de 20 à 30 jours.

Le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 mois (25% fût neuf).

## Dégustation

Année après année, cette cuvée classique du Mas Gabinèle s'affine. A l'encontre du réchauffement planétaire, ce vin gagne en fraîcheur et en pureté de fruit. C'est le résultat du magnifique travail réalisé à la vigne et de quelques options techniques à la cave pour exprimer le potentiel des raisins. Belle robe rouge intense, aux reflets rubis. Nez concentré, nécessitant une petite aération pour développer des arômes de mûre, de figue noire, de poivre, de cacao en poudre. La bouche démarre aussi sur la retenue mais exprime sa grande fraîcheur, soutenue par des tanins puissants mais veloutés.

Dans sa jeunesse, ce vin accompagnera avec allégresse une blanquette de veau façon Mémée Jeanne ou un Morbier affiné.



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](mailto:info@prieuresaintsever.com) – Site web : [www.prieuresaintsever.com](http://www.prieuresaintsever.com)