



CUVÉE RARE
Mas Gabinèle
Faugères rouge 2012

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.

Cépages : Syrah 40 %, Grenache 30 %, Mourvèdre 20 %, Carignan 10%.

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs (entre le 13 septembre et le 9 octobre).

Longues macérations de 20 à 30 jours.

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

Taille en double Cordon de Royat sur les Syrah et Mourvèdre, taille traditionnelle en gobelet sur les Carignan et Grenache. En 2012, la production totale a été de 490 hectolitres pour une superficie plantée de 18 hectares, soit un rendement faible de l'ordre de 33 hl/ha.

Dégustation

Belle robe rubis profonde.

Arômes de fruits noirs, de bâton de réglisse, de ciste bitumineux, de pierre qui roule (et qui n'amasse pas mousse), de poivre gris et de poudre de cacao.

Les tannins sont bien en place, la bouche est pleine et onctueuse.

Ce classicisme nous incite à vous conseiller une côte de bœuf aux herbes de la garrigue.



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