



CUVÉE RARE
Mas Gabinèle
Faugères rouge 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.

Cépages : Syrah 40 %, Grenache 30 %, Carignan 30%.

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs (entre le 21 septembre et le 10 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 2013, la production totale a été de 550 hectolitres pour une superficie plantée de 18 hectares, soit un rendement faible de l'ordre de 30 hl/ha.

Dégustation

Belle robe bien rouge, sombre même.

Nez sur les fruits noirs, tous les fruits noirs ou presque : cerise, mûre, cassis, myrtille confite, prune d'Ente. Arômes de pain d'épeautre toasté, de havane, de fèves de cacao (cabossées par la vie).

Bouche pleine, ferme, déjà bien en place malgré la puissance des tanins.

Servir avec un risotto aux cèpes et au jambon d'Aoste ou un brebis de la vallée d'Ossau (ce qui permet de réviser sa géographie).



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