



CUVÉE RARE

Mas Gabinèle Rarissime 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. 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 : Syrah 70 %, Grenache 25 %, Mourvèdre 5 %.

Vendange manuelle avec tri à la parcelle de raisins très mûrs,

Longues macérations à température élevée (25-30° C), même et surtout après l'achèvement des sucres.

Extraction par succession et alternance des techniques habituelles : remontages et délestages.

Logement précoce en barriques neuves, élevage pendant 16 mois.

Nous avons produit 13.000 bouteilles de cette cuvée.

Dégustation

Noir c'est noir, mais il reste de l'espoir ! Celui de découvrir un vin exceptionnel par sa concentration et son élégance. La concentration se démontre par la densité de la couleur, par la puissance contenue des arômes et par la richesse en bouche.

La retenue aromatique initiale nécessite un carafage pour laisser apparaître des notes de zan, de confiture de mûre et de cassis, de poivre de Madagascar, de moka, de mine de crayon, de cannelle.

Les tannins sont très amples, très denses, intimement liés, installant un équilibre incroyable avec un degré d'alcool respectable et une fraîcheur inattendue et bienvenue.



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