

LE CAUSSE

AOP FAUGERES



LABEL

Vin issu de l'Agriculture Biologique. Certification « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».



CEPAGES

Syrah, Grenache, Mourvèdre.



TERROIR

Sélection parmi les plus belles parcelles du Domaine, les terroirs sont de Schistes d'altitude qui culminent à 350m. Les terroirs d'altitude sont ceux dont la fraîcheur nocturne permet une maturation tout en douceur et l'expression la plus élégante des arômes.



VINIFICATION

Vendanges et tri manuels. Cuvaison de 35 à 40 jours privilégiant la plus grande douceur dans les extractions. Fermentation en barriques de chêne français.



DEGUSTATION

Nez puissant, complexe, notes de fruits noirs et truffe avec des arômes d'épices (girofle et poivre blanc). Bouche charnue et massive, tanins très fins, belle harmonie.



TEMPERATURE DE SERVICE

18°C



ACCORDS

Gibiers et viandes rouges, fromages relevés.



FAMILLE LORGERIL

