

# CHÂTEAU DE CIFFRE

- Grand Vin -  
**AOP FAUGÈRES**



## CONDUITE ENVIRONNEMENTALE

Certifiée **Agriculture Biologique**.

Certification **Haute Valeur Environnementale** HVE.

**Agriculture régénérative** permettant la stimulation de la vie microbienne des sols.



## CEPAGES

50% **Syrah**, 40% **Grenache**, 10% **Mourvèdre**



## TERROIR

Terroirs de schistes bruns sur le haut du Domaine, dont trois parcelles de vieilles vignes sont **les plus hautes de l'appellation sur schistes et gneiss**. (380m)

Climat méditerranéen tempéré par la fraîcheur du pic de la Coquillade (650 m).



## VINIFICATION

**Vendanges manuelles** vinifiées par cépage.

Cuaison de 23 à 26 jours de grappes entières et de grains triés avec une extraction douce.

**Élevage partiel de 10 mois** en demi-muids de chêne français.



## DEGUSTATION

Magnifique robe rubis.

Nez puissant et complexe de **fruits noirs et de truffe, arômes d'épices** (girofle et poivre blanc).

Bouche charnue ample, tanins très fins, belle harmonie.



## POTENTIEL DE GARDE

Ce vin atteindra sa **plénitude entre 5 et 8 ans**.



## ACCORDS

Côte de bœuf grillée sauce béarnaise



## SERVICE

18°C, il est idéalement carafé avant le service

Depuis 2019



DOMAINE FAMILIAL

