

CROIX SAINT ALBAN

AOP FAUGÈRES

L'AOP FAUGÈRES EST UN VIGNOBLE MÊLÉ DE NATURE SAUVAGE ET TERROIR PRÉSERVÉ
CETTE APPELATION DONNE DES VINS GÉNÉREUX.

LES ROUGES ONT DES ARÔMES DE GARRIGUES (THYM, GENÉVRIER...), DE RÉGLISSE, DE POIVRE ET DE PETITS FRUITS ROUGES
MARQUÉS SOUVENT PAR UNE BELLE MINÉRALITÉ.



CARACTERISTIQUES

CÉPAGE : 50 % SYRAH, 35 % GRENACHE & 15 % CARIGNAN

VINIFICATION : TRADITIONNELLE
ELEVAGE EN CUVE

ALCOOL : 13.5 %



NOTES DE DEGUSTATION

VUE : ROBE ROUGE RUBIS

NEZ : NOTES DE GUARRIGUE

BOUCHE : SOUPLE AVEC DES TANINS ÉQUILIBRÉS



ACCORDS METS & VINS

A SERVIR ENTRE 15° ET 17° DE TEMPÉRATURE ;

IL SAURA RAVIR VOS PAPILLES EN
ACCOMPAGNEMENT D'UN PLATEAU DE FROMAGES
BIEN GARNI, OU UNE VIANDE GRILLÉE AU FEU DE
BOIS

A CONSOMMER DÈS A PRÉSENT OU À CONSERVER
3 ANS