



## AOP Faugères

### « Transhumance »

**Riche, harmonieux et corsé.**

*Syrah, Grenache noir, Mourvèdre : trois cépages expressifs révélateurs du potentiel des terroirs du Languedoc.*

#### Terroir

**Superficie : 5 hectares.**

**Cépages : 55 % syrah,**

**35 % grenache noir, 10 % mourvèdre.**

**Sols : schistes bruns.**

**Rendements : 30 hl/ha.**

Situé sur les premières élévations au sud du Massif Central et dominant la plaine de Béziers, le vignoble de Faugères s'étend sur un sol de schistes bruns et bénéficie grâce à son altitude d'un micro-climat beaucoup plus tempéré que dans la plaine. Les vins produits sont donc plus frais et équilibrés. Le domaine se situe sur des sols à forte pente où la vigne est plantée à haute densité (7 500 pieds/ha).

#### Vinification

**Vendanges manuelles.**

**Éraflage total.**

**Macération pré-fermentaire à froid de 4 à 5 jours.**

**Fermentation alcoolique à 25 °C. avec pigeages et remontages 3 fois par jour.**

**Macération post-fermentaire à chaud.**

Il faut tenir compte du relief accidenté et récolter chaque parcelle à la maturité idéale. Voilà pourquoi nous les vinifions séparément dans des cuves de petit volume (50 à 70 hl/ha). La vinification est traditionnelle et vise à extraire et à fixer la couleur tout

en développant les arômes de fruits frais. La macération post-fermentaire à chaud favorise l'extraction des tanins les plus polymérisés et donne à la structure du vin son ampleur finale.

#### Élevage

**14 mois en barriques (25 % neuves) pour les syrah, mourvèdre et grenache les plus charpentés et en cuves pour le reste.**

DÉGUSTATION : puissant, riche, concentré et néanmoins très équilibré. Peut se boire jeune mais possède un potentiel de garde qui le rendra encore plus harmonieux et racé.

Les vins sont commercialisés par la

**Sarl Pierre Gaillard**

La gare 34480 Laurens

Tél. 06 75 87 43 98 (vignes)

Tél. 04 74 87 13 10 (commercial)

domaine-cotebrune@domainespierregailard.com