

Les Amants
de la Vigneronne

à Faugères



De Chair et de Sang 2008

Cépages : Mourvèdre 60 %, Grenache 40 %

Terroir : Schiste

Rendement : 25 hectolitres par hectare

Vendanges : manuelles.

Vinification : Longue macération traditionnelle avec pigeages réguliers. Elevage de 18 mois en fûts de 1 vin.

Dégustation : Couleur pourpre. Nez minéral avec une note de vanille. Bouche ample avec des arômes de noyaux de fruits rouges, de poivre blanc et de cacao. Finale persistante. Vin à décanter dans sa jeunesse.

Accords : Cuisine savoureuse. ~~Les viands dagneu~~ à l'ail et le porc grillé.



AOC Faugères
14%Vol 75 cl

Christian & Régine Godefroid
18, route de Pezenas
F.34600 Faugères

Tél : 04 67 95 78 49 Fax : 04 67 95 79 20
lesamantsdelavigneronne@yahoo.fr

www.lesamantsdelavigneronne.com