

Château de l'Aumérade Cru Classé Pierrefeu du Var

Louis Fabre rouge 2016 *Vin d'exception*



APPELLATION : Côtes de Provence AOC
Mis en bouteille au château

CÉPAGES : 90% Syrah, 10% Grenache

MILLÉSIME : 2016 **DEGRÉ :** 14,5 % Vol.

TERROIR : Terroir argilo-calcaire

VINIFICATION :

Récolte manuelle de parcelles sélectionnées.
Egrappage avant mise en cuve pour être vinifiée de façon traditionnelle entre 25° et 30° C pendant 20 à 30 jours. Remontages quotidiens.
Fermentation malolactique en cuve. Elevage 100% barrique pendant 12 à 18 mois.

HISTOIRE :

La cuvée Louis Fabre, présentée en bouteille bordelaise Exception, est logée en caisse bois (6 bouteilles couchées). Cette cuvée est réservée à l'élite de la gastronomie et aux grands amateurs d'exception.

DÉGUSTATION :

ROBE: Robe rouge grenat.

NEZ: Au nez, il séduit par l'intensité de ses arômes et s'exprime sur des notes de fruits rouges et d'épices.

BOUCHE: En bouche, l'harmonie règne en maître avec une superbe expression tannique. Du volume et des touches poivrées, accompagnent une longueur en bouche de caractère.

ACCORDS :

Avec cette remarquable cuvée, on choisira une belle gastronomie de viandes mijotées (gibier, bœuf bourguignon, terrines...) et fromages de caractère. Un passage en carafe de quelques heures est conseillé.

RÉCOMPENSES :

Médaille d'Or au concours des vins de la foire de Brignoles 2006.
Sceau de qualité internationale à la Sélection Mondiale des Vins du Canada 2007.

"Rouge de Garde"