

## LES SECRETS DU CLOT

### AOP FAUGERES - rouge



#### DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

<b><u>Couleur :</u></b>	<i>Rouge</i>
<b><u>Cépages :</u></b>	<i>Syrah-Grenache-Carignan.</i>
<b><u>Rendement :</u></b>	<i>40 hl/ha</i>
<b><u>Terroir :</u></b>	<i>Schistes</i>
<b><u>Climat:</u></b>	<i>Méditerranéen.</i>
<b><u>Type de vinification :</u></b>	<i>Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Vinification traditionnelle et thermo régulée.</i>
<b><u>Dégustation :</u></b>	<i>Belle couleur rouge profond. Nez intense de fruits rouges frais. Bouche ample, fraîche avec des notes de fruits rouges. Un bel équilibre et une finale persistante.</i>
<b><u>Température :</u></b>	<i>17° à 18°C</i>
<b><u>Gastronomie :</u></b>	<i>Grillades de viandes blanches et rouges, paella, fideuà et fromages.</i>

