

MAS FARCHAT

Rouky - AOP Languedoc Pézenas - rouge

Au cœur du Languedoc, entre Méditerranée et hauts cantons de l'Hérault, dans le petit village médiéval de Gabian, bercé par la Thongue, le Mas Farchat perpétue depuis quatre générations une tradition millénaire de la viticulture en piscénois.

Fille de viticulteur, Hélène Jougla vinifie désormais ses vins en misant sur la qualité liée à un terroir d'exception.



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

<u>Couleur :</u>	<i>Rouge</i>
<u>Cépages :</u>	<i>Syrah 70% - Grenache Noir 30%</i>
<u>Rendement :</u>	<i>30 hl/ha</i>
<u>Terroir :</u>	<i>Calcaire, grès, basalte</i>
<u>Vendange :</u>	<i>Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Cueillette manuelle et tri du raisin.</i>
<u>Type de vinification:</u>	<i>Egrappage et cuvaison de 8 jours avec une température maintenue entre 20 et 25 °C pour la syrah, cuvaison de 15 jours pour le grenache avec une température régulée entre 25 et 28 °C.</i>
<u>Elevage:</u>	<i>En cuve. La syrah et le grenache sont élevés séparément durant 6 mois puis assemblés et élevés en cuve 6 mois de plus.</i>
<u>Dégustation :</u>	<i>Belle robe brillante aux reflets fuchsias. Au nez, des notes épicées de poivre gris, de cannelle et une pointe de fumée côtoient les fruits des bois et la fraîcheur de l'eucalyptus.</i> <i>En bouche l'attaque est douce puis évolue vers un registre acidulée sur la gelée de groseille et le bâton de réglisse offrant une finale rafraîchissante.</i>
<u>Température de consommation:</u>	<i>15-17°C</i>
<u>Gastronomie :</u>	<i>Ce vin accompagnera idéalement les grillades (merguez, saucisse au piment d'Espelette...) ou des plats épicés comme un poulet basquaise ou la cuisine indienne.</i>
<u>MILLESIME 2013 :</u> Médaille Or Concours Gilbert et Gaillard 2015 86/100 Guide Gilbert et Gaillard 2015	

