

FALGARIAS

AOP Faugères

Rouge 2015



Terroirs d'Occitanie

Série limitée à 3 000 bouteilles

Cépages : Syrah 70%, Mourvèdre 30%

Vinification : Egrappage total. Température contrôlée à 25-28°C tout au long des fermentations et extractions douces. L'élevage de douze mois (67% de l'assemblage) en fûts de chêne français vient compléter la palette aromatique.

Dégustation : Belle robe sombre aux reflets violacés. A l'aération, il révèle avec délicatesse des notes de prunes noires et de griotte et dévoile par la suite sa complexité sur des notes de garrigue et graphite, caractéristiques de notre terroir. Ce vin élégant présente un bel équilibre, sur une texture tannique, riche et puissante, tempérée par une finale fraîche.

Accord mets-vin: A servir avec des plats relevés, une viande en sauce, un gibier ou un fromage affiné.

A décanter en carafe et à servir chambré vers 18°C. Il atteindra son apogée au bout de 5 à 7 ans.

Bouteille: Bourgogne Authentique 75cl avec une capsule argent texturée.

Bouchon millésimé, en pleine fleur de liège.

Carton plat couché personnalisé (1x6).



Limited edition of 3 000 bottles

Grapes: Syrah 71%, Mourvèdre 30%

Winemaking: Destemming. Fermentation under temperature control between 25-28°C with soft extractions. The 12 months ageing in French oak barrels (67% of the blend) reinforces the aromatic palette.

Tasting notes: Beautiful deep colour with purple hints. After breathing, it reveals notes of black cherry and plum and then, it releases complex notes of garrigue and graphite, characteristics of our terroir. The palate is elegant and well-balanced, and lifted by rich and powerful tannins, tempered by a fresh finish.

Food pairings: To serve alongside spicy and flavoured dishes, meat in red wine sauce, game or matured cheese.

To be decanted and served at 17-18°C / 64°F. It will reach its peak after 5 to 7 years.

Bottle: Authentic burgundy 75cl with a textured silver capsule.

Flor quality natural wine cork, vintage printed

Personalised flat cases (1x6).



TERROIRS D'OCCITANIE
Mas Olivier
34600 Faugères - France
Tél. : (+33) 04 67 95 98 70
Fax : (+33) 04 67 95 98 71
info@to-wines.com

2017 Robert Parker's Wine Advocate, RATING : 92