FABRE
EN PROVENCE

Château de l'Aumérade Cru Classé

Pierrefeu du Var

Louis Fabre rouge 2018

Vin d'exception

APPELLATION : Côtes de Provence AOC
Mis en bouteille au château

CÉPAGES : 74% Syrah, 26% Grenache

MILLÉSIME : 2018 **DEGRÉ :** 14 % 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 Bambou, 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 avec des reflets violines.
NEZ: Au nez, il séduit par l'intensité, la fraîcheur et la richesse de ses arômes avec des notes de fruits rouges et d'épices soutenues par des notes toastées et vanillées (gousses de vanille).
BOUCHE: En bouche, les tanins présents et soyeux confèrent une belle harmonie à ce vin. Cet équilibre est renforcé par des touches d'épices poivrées, de réglisse et de griottes qui accompagnent une sucrosité et une longueur en bouche de caractère.

ACCORDS :
Avec cette remarquable cuvée, marquée par l'alliance de ces deux cépages qui s'expriment au mieux sur notre terroir, on choisira une belle gastronomie de viandes mijotées (gibier, bœuf bourguignon, terrines…) et fromages de caractère.

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"

Maison Fabre
Sa Fabre - Château de l'Aumérade - 83390 Pierrefeu du Var
Tél. 04 94 13 80 78 - Fax 04 94 13 81 41 - www.maison-fabre.com - info@maison-fabre.com