

LA CLOSERAIE

Cette cuvée est l'expression même du grenache.

Une expression aromatique très importante. Ce vin atteindra son apogée au bout de 3 à 4 ans.

ABBAYE
Sylva Plana

LA CLOSERAIE

FAUGÈRES

Vinification

Vendanges manuelles.
Macération carbonique pour le carignan et le mourvèdre. Cuvaïson longue pour la syrah et le grenache.

Géologie

Schistes, argilo-calcaires et marbres.

Dégustation

Vin coloré et concentré, très apprécié pour l'harmonie et la précision de ses arômes complexes, sa richesse et sa densité. Vin équilibré par une tonique minéralité.

Accompagnement

Pâté de lièvre, gigot d'agneau fermier, viandes rouges, ...
A température sortie de cave, sur des poissons en sauce. Très prisé par la restauration en "vin du mois".