

ABBAYE
Sylva Plana

**LA CLOSERAIE
FAUGÈRES**



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.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Macération carbonique pour le Carignan et le Mourvèdre. Cuvaison longue pour la Syrah et le Grenache.

GÉOLOGIE

Schiste, argilo-calcaire et marbre.

DÉGUSTATION

Robe : vin coloré et concentré.

Nez : ce vin est très apprécié pour l'harmonie et la précision de ses arômes complexes, sa richesse et sa densité.

Bouche : 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".

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

Entre 16 et 18 degrés.