

ABBAYE
Sylva Plana

**LE SONGE DE L'ABBÉ
FAUGÈRES**



L'expression de la Syrah, merveilleux cépage associé aux vieux Grenaches, Carignans et Mourvèdres de SYLVA PLANA. Chaque millésime est dense, structuré avec des tannins fins et élégants. Ce vin de garde (minimum 4 à 5 ans) est réservé aux meilleures tables.

VINIFICATION

Vendanges manuelles et longues cuvaisons. Partiellement élevé en barriques neuves.

GÉOLOGIE

Schiste, argilo-calcaire et marbre.

DÉGUSTATION

Robe : vin à la couleur rouge profond.

Nez : les arômes s'élèvent sans difficulté et s'expriment dans un registre aérien et frais.

Fruits noirs, cassis, griottes et épices douces se distinguent.

Bouche : la bouche à l'unisson s'avère complète, longue et structurée.

ACCOMPAGNEMENT

Volailles à la broche. Viandes rouges, petits gibiers ou daube et bien sûr ne pas oublier les fromages de caractère. Chocolat amer.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

Entre 16 et 18 degrés.