



VIN: Cuvée 42

APPELLATION: AOP Faugères Rouge

MILLESSIME:

DEGRES: 14.5°

CEPAGES: Grenache Noir 55%, Carignan Noir 30% et Syrah 15%

VIGNOBLE: 1 hectare par cépage élève en biodynamie en schiste de Faugères (âge Paléozoïque) à une altitude de 300 à 400 mètres au pied des Cévennes. Les pentes versant sud assurent l'écoulement des eaux et une condition de maturation optimale. Ces éléments associés à les propriétés de séchage du vent du nord et les soirées fraîches donnent le parfait microclimat pour les cépages cultivés. Les vignes sont complètement isolées et entourées de garrigue, condition idéale pour la viticulture biodynamique.

VENDANGE ET VINIFICATION: Le Grenache de 70 ans et le Carignan de 90 ans sont cueillis à la main dans des petites caisses de 15 kilos à un rendement de 10 hl/hectare et, après triage, sont placés dans des demi-muids ouverts en grappe entière. Après un foulage manuel, la fermentation ne se sert que de la levure sauvage. Pas de sulfites, des enzymes, des produits de collage sont ajoutés. Le vin poursuit une longue cuvaison (10 semaines) avec un pigeage doux qui permet au vin de montrer la minéralité et la fraîcheur des schistes et la pureté du fruit.

ELEVAGE: 24 mois en demi-muids de 500 litres. L'âge des muids (chêne français) est entre 3 et 4 ans.