



Domaine des Trinités Rouge

AOC Faugères Millésime

“Les Mourels”

Le sol et le climat : Les vignes sont plantées sur le point le plus élevé de l’Appellation Faugères sur un sol de schistes (ère Paléozoïque), à une altitude de 300 m à 400 m au pied des Cévennes. Les pentes raides au Sud permettent de drainer et d’assurer des conditions de maturation optimale, qui, lorsqu’elles sont combinées avec le séchage des vents du Nord et les soirées fraîches, fournissent un microclimat idéal pour les cépages de l’Appellation.

Cépages : Syrah 70%, Grenache Noir 20% et 10% Mourvedre

Récolte et vinification : Les vignes fournissent un rendement de 15 à 20 hl/ha. Les raisins font alors l’objet d’un triage rigoureux tant sur le vignoble qu’au chai. Pour cet assemblage, les trois cépages sont égrappés puis maintenu à une température de fermentation basse pour préserver les arômes de fruits et du caractère au cours de sa longue cuvaison (8 semaines). En suite une partie (20% en totale) de la Syrah et le Mourvèdre sont vieillis en fûts de chêne. Aucun levurage, collage ou filtration. Sulfitage très faible (moins de 3g totale) – intervention minimal.

Note de dégustation : Une combinaison souple et d’une élégante structure de fruits noirs (mûres et cassis) qui laisse place à une longueur en bouche avec une finale poivrée.