

VINS BIO DE FAUGÈRES

MOULIN DE GUINGOU 2020





Terroir et vignoble :

Situé sur les coteaux de Faugères, le vignoble du Rieutord s'étend sur des parcelles de schistes qui confèrent au vin une fraîcheur et une minéralité uniques.

Vendanges et vinification :

Après un début de saison modéré, le climat sec et chaud de l'été a permis une maturation optimale des raisins. Les raisins sont récoltés manuellement à pleine maturité.

Cépages : Mourvèdre - Syrah -Carignan — Grenache

Notes de dégustation :

- Robe : Intense avec des reflets grenat.
- Nez: Puissant et évocateur du sud, il dévoile des arômes épicés de garrigue (thym, romarin) associés à des fruits noirs comme la prune, la mûre et le cassis.

Bouche : À la fois puissante et fraîche, avec une belle vivacité juvénile.

Alcool: 15% vol

Accords mets et vins :

Ce vin se marie parfaitement avec des plats riches et savoureux tels qu'une daube de taureau, un magret de canard ou un tajine de veau aux pruneaux.

Garde et service : À déguster dès maintenant après un passage en carafe pour libérer toute son expression







