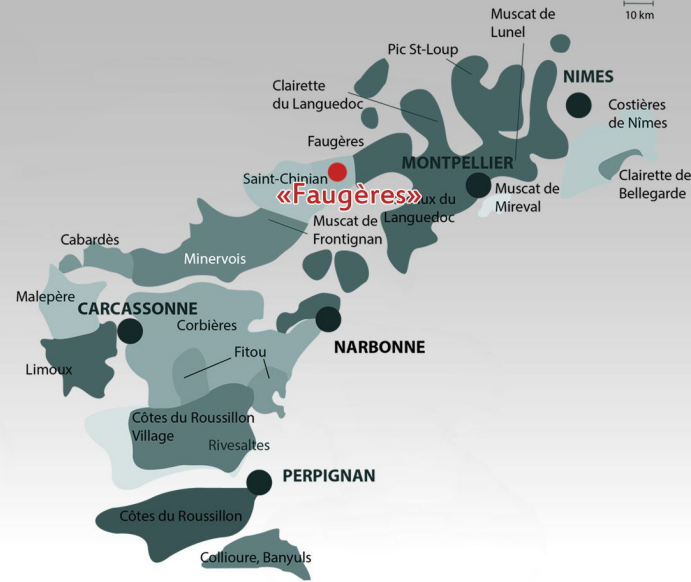


MAS  
GABINELE

## LA GABINELE AOC FAUGERES ROUGE



### CEPAGE

Syrah 50%, Grenache 30%, Carignan 15%, Mourvèdre 5%

### SOL

Schistes

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges manuelles. Pressurage direct et contrôle des températures.  
Vinification et élevage en cuve inox.

### DEGUSTATION

- Œil : Belle robe rubis, intense et brillante
- Nez : Nez original des schistes de Faugères : mûre de ronce, zan, graphite, cacao, clou de girofle.
- Bouche : La bouche est ample et pleine avec ce qu'il faut de fraîcheur pour rester désaltérante. Final étonnant et camphré. Déguster à 18°C sur des petites côtelettes d'agneau ou un fromage de chèvre cendré.

### GRAPE VARIETY

Syrah 50%, Grenache 30%, Carignan 15%, Mourvèdre 5%

### SOIL

Schists

### VINIFICATION / AGEING

Hand harvests. Direct pressing and control of the temperatures. Vinification and ageing in stainless tank.

### TASTING

- Colour : Intense and bright beautiful ruby dress
- Nose : Original nose of the schists from Faugères: blackberry of bramble, zan, graphite, cocoa, clove.
- Mouth : The mouth is ample and full with just what it needs of freshness to remain thirst-quenching. Surprising and camphorated final.  
To serve at 18°C with small lamb chops or ash goat cheese.