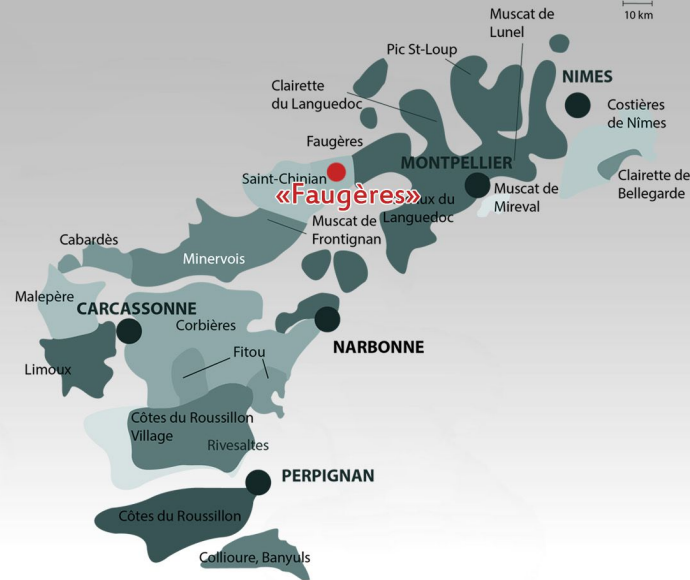


MAS
GABINELE

FAUGERES ROUGE



CEPAGE

Syrah 40 %, Grenache 30 %,
Carignan 20 %, Mourvèdre 10%

SOL

Schistes

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle avec tri à la parcelle
de raisins très mûrs.

Longues macérations de 20 à 30 jours. Le
vin est élevé en fûts de chêne français
pendant 12 mois (25% fût neuf).

DEGUSTATION

- Œil : Belle robe rubis profonde.
- Nez : Arômes de fruits noirs, de bâton de réglisse, de ciste bitumineux, de pierre qui roule (et qui n'amasse pas mousse), de poivre gris et de poudre de cacao
- Bouche Les tannins sont bien en place, la bouche est pleine et onctueuse. Ce classicisme nous incite à vous conseiller une côte de bœuf aux herbes de la garrigue.

Ce vin accompagnera aussi
avantageusement un homard grillé ou
une dinde sautée aux morilles.

GRAPE VARIETY

Syrah 40 %, Grenache 30 %,
Carignan 20 %, Mourvèdre 10%

SOIL

Schistes

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest with sorting in the plot of
land of very ripe grapes.

Long macerations from 20 to 30 days.
The wine is aged in French oak barrels
during 12 months (25 % is new).

TASTING

- Colour : Beautiful deep ruby dress.
- Nose : Aromas of black fruits, licorice stick, bituminous cistus, stone, black pepper and powder of cocoa.
- Mouth : Tannins are firmly in place, the mouth is full and smooth.

This classicism incites us to recommend
you a rib of beef with herbs of the
scrubland.

This wine will be perfect with a grilled
lobster or a turkey.