

FELGARIA

Faugères rouge AOP biologique

Identité unique, révélant l'expression singulière d'un Mourvèdre sur schiste et d'altitude.

Terroir	Géographie d'altitude des vignes, enracinées dans un affleurement de schiste spécifique à Cébène, sur les hauteurs du nord de l'AOP Faugères (300m).
Encépagement	Mourvèdre (80%), plein sud, issus de 3 parcelles « des Crozes » à Faugères. Syrah, plein nord.
Vendange	Avant les vendanges, une sélection anticipée des raisins les plus prometteurs est effectuée. Vendanges manuelles en petites caquettes. Rendements très limités. Arrivée des raisins par gravité
Vinification	Vinification isolée de chacun des éléments qui constitueront le futur vin. Levures indigènes. Sans ajout de sulfite. Pigeages doux, contrôle des températures.
Elevage	Elevage 12 mois en barriques de 500 L non neuves (ou en amphores et œuf dès 2022). Autour de 14%
Dégustation	Délicats arômes de fumé et complexes arômes de fruits sans exubérance, épices douces, notes de tabac blond, fines effluves de garrigue. Bouche onctueuse et soyeuse. Nos Mourvèdre vont se livrer dès leur jeunesse, avec toute la puissance de leur fruit, leur complexité aromatique, leur richesse, et un équilibre inhabituel pour ce cépage à ce stade. Et pourtant cette précocité n'enlèvera rien à la merveilleuse évolution de Felgaria pendant sa longue garde, au-delà de 12 ans, années pendant lesquelles se révélera la qualité de ses tannins et se dévoilera toute la richesse aromatique de ce Mourvèdre de montagne.
A table	Gibier à plume, pigeonaux, belle pièce de bœuf, pâtes fraîches aux truffes, langouste grillée avec un millésime plus évolué...