

# Les Trois Naissances - Familongue

## Vin agriculture raisonnée

### AOC Terrasses du Larzac

Distinction: Guide Hachette 2017: 1 étoile

#### ☞ L'histoire du domaine

Sur nos vignes, situées au nord et au sud de Saint André de Sangonis, deux terroirs de qualités, peu riches et très drainants, nos raisins se gorgent des essences de garrigue et du soleil languedocien.

Nos vignes cultivées à faible rendement, sont nourries ici de notre propre compost afin de maintenir l'équilibre naturel et de respecter cette terre nourricière.

La main du vigneron à travers une vinification traditionnelle et des méthodes modernes est là seulement pour faire ressortir le travail accompli par la nature. Par là, nous essayons de produire des vins les plus sains et les plus naturels possibles avec la recherche de la qualité du cep à la bouteille.

Martine et Jean Luc Quinquarlet sont heureux de vous faire découvrir leur univers bachique autour d'un verre de nos vins.

**Les oiseaux protégés que nous élevons en volières sont devenus un emblème apposé comme un sceau sur les étiquettes de nos vins.**

#### ☞ Notes de dégustation

Vendanges : Manuelles avec tri sur souche. Vinification : Intégrale en barrique, retournement des barriques quatre fois par jour, Elevage : Sur lies fines dans les mêmes barriques. **Pour cette cuvée, le domaine utilise uniquement des barriques neuves et de 1 vin (barriques en chêne européen exclusivement).**

**Oeil** : Robe très soutenue, grenat brillant avec une forte viscosité.

**Nez** : Mêlant la crème de cassis, la tapenade sur la douceur de notes de moka et de réglisse.

**Bouche** : L'ensemble est finement toasté par un **élevage d'un an en fût**. L'attaque est chaleureuse, la structure tannique parfaitement fondue et la longue finale se termine sur la fraîcheur de notes balsamiques.

#### Cépages

- 31 % Syrah,
- 29 % Mourvèdre,
- 25 % Grenache,
- 10 % Carignan, 5 % Cinsault

#### Ce vin se déguste

- Servir à 17 °C, ouvrir ou carafer 2 h avant

- Garde : à boire dans les 10 ans

Ce vin convient avec

#### **Plats**

- Gibier, magret,
- tendrons de veau, agneau,
- boeuf à l'échalote, tournedos sauce chocolat,

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

