

CHÂTEAU FABRE GASPARETS Rouge

Vin Bio

AOP Corbières-Boutenac - « Puissance et élégance »

🔗 Description

Sur la colline de Gasparets, s'élève une toute petite chapelle qui nous tient à coeur, car, juste derrière, s'y trouve un charmant cimetière, lui aussi tout petit, où reposent nos ancêtres.

Chacun, à sa façon, a su nous transmettre un amour de la terre. Rien de mieux qu'une virée en haut de cette toute petite colline pour admirer la grandeur de ce trésor.

🔗 Terroir

Terroir de Boutenac, hautes terrasses caillouteuses du Riss, formées de galets roulés de quartz, grès, calcaires et poudingues sur molasse du crétacé.

Rendement: 30 hL/ha.

🔗 Vinification

Vendanges manuelles, avec vinification en grains entiers des Carignan et Grenache, et macération longue avec égrappage pour les Syrah et Mourvèdre. Longue macération de 20 jours, avec remontages réguliers.

Élevage de 12 mois en fûts de chêne français.

🔗 Notes de dégustation

Robe rubis très intense.

Le nez est franc, épicé, avec de fins arômes de griotte.

Une belle matière en bouche grande complexité aromatique, alliant fruits noirs et épices.

La finale toute en délicatesse laisse entrevoir des tanins fins et élégants.

Cépages

- 40% Carignan,
- 15% Grenache,
- 30% Syrah,
- 15% Mourvèdre.

Ce vin convient avec

Plats

- Magrets de canard marinés aux épices, ou un bœuf bourguignon.

Ce vin se déguste

- À servir entre 16 et 18°C, ouvrir 1h avant.

- Garde: De 8 à 10 ans.

Médaille: Millésime 2010 :

Médaille de bronze du Sommelier Wine Awards 2015

Millésime 2011 :

Médaille d'Argent du Concours Decanter 2015.

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

