

Faugères



INFO

Annata: 2019

Formato: 75 cl

Paese: Francia

Regione: Linguadoca

Vitigni: Cinsault, Grenache Noir, Carignano

Suolo: Scistoso

Estensione del vigneto: 14 ha

Tipo d'impianto: Gobelet

Densità ceppi per ha: 4.000

Età media del vigneto: 70 anni

Produzione media per ha: 20 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura al 50%, fermentazione spontanea e macerazione per 30 giorni in cuve di cemento da 130 hl. Svinatura, fermentazione malolattica e affinamento sulle fecce fini in tini di cemento per 2 anni

Solforosa totale: 15 mg/l

Bottiglie prodotte: 30.000

PRODUTTORE



DOMAINE LEON BARRAL

Didier Barral

PERCHÉ

Il Faugères del Domaine Leon Barral è un vino rosso di razza e personalità, grande e purissima espressione di questo territorio, con tannini di buona maturità, per un finale di bocca lungo, ma fresco e di beva.

QUANDO

Quando andate dal macellaio a comprare un coniglio, chiedete di tenervi da parte le interiora. Cuore, reni e fegato, scottati velocissimamente con del burro sopra un crostone con una cipolla rossa caramellata e un bicchiere di Faugères, convinceranno perfino chi di frattaglio non ne vuole nemmeno sentir parlare.

