

## Faugères Cuvée Jadis



ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA VECCHIE VIGNE

### INFO

**Annata:** 2019

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Francia

**Regione:** Linguadoca-Rossiglione

**Vitigni:** Syrah, Grenache Noir, Carignano

**Suolo:** Scistoso

**Estensione del vigneto:** 12 ha

**Tipo d'impianto:** Gobelet

**Densità ceppi per ha:** 5.000

**Età media del vigneto:** 60 anni

**Produzione media per ha:** 30 hl

**Vinificazione e affinamento:** Diraspatura al 50%, fermentazione spontanea e macerazione con lieviti naturali per 30 giorni in cuve di cemento da 130 hl. Svinatura, fermentazione malolattica e affinamento sulle fecce fini in barriques di rovere (10% nuove) per 2 anni.

**Solforosa totale:** <10 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 20.000

### PRODUTTORE



#### DOMAINE LEON BARRAL

Didier Barral

### PERCHÉ

Il Faugères Cuvée Jadis del Domaine Leon Barral è un vino rosso rappresentativo e intimamente legato al territorio da cui proviene. Suadente, dimostra una bocca potente e complessa, dai tannini di grande maturità, mantenendo un finale lungo e fresco.

### QUANDO

Per un ferragosto all'abruzzese con amici e famiglie, nell'entroterra degli appennini, dove si riesce a sfuggire al caldo cittadino. Braci calde e arrosticini di pecora (anche di fegato se piace), con un bicchiere di Faugères Cuvée Jadis.

