Mas de Farjou
Clos des Jean - rouge



Le Mas de Farjou se situe à Claret dans le département de l'hérault. Datant de l'époque post-médiévale, le Mas de Farjou est le berceau de la famille Jean dont Louis Jean, le grand-père, sera fondateur du cru du Pic-Saint-Loup en 1955. Cela atteste de l'attachement de cette famille à ce terroir adossé au Causse de l'Horthus, au pied du Pic-Saint-Loup. La culture et l'entretien du vignoble sont réalisés dans le plus grand respect d la biodiversité propre à une production de grande qualité.

TERROIR : AOP Pic-Saint-Loup 14.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : syrah, grenache noir, carignan

VINIFICATION : Vinification traditionnelle. Egrappage partiel ou total. Fermentation en cuve. Températures contrôlées.
Élevage 12 mois en barrique.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Un vin à boire sur une cuisine méditerranéenne, des boulettes de viande à la catalane, spaghetti au pesto maison, magret de canard à l'orange.

GARDE : 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe profonde, grenat. Nez complexe, raffiné sur des notes de poivre noir, de cèdre, de cade, de menthe poivrée et de fève de cacao. La bouche est ample, généreuse et poudrée avec une finale cacaotée.