Mas de Farjou
L'Amourier - 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'Orthus, 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 Languedoc 13.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : syrah, grenache noir.

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

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

ACCORDS METS ET VIN : Un vin à boire sur des viandes rouges grillées, magrets de canard ou encore un plateau de fromage.

GARDE : 5 ans

SPÉCIFICITÉS : Exprime pleinement des notes fruitées de cerise rouge, de framboise et une pointe de poivre. La bouche est fruitée et croquante, acidulé au touché délicat. Ensemble charmant et joyeux.