Mas de Farjou

Les Lembrusques - 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 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 en cuve.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 17 °C.

ACCORDS METS ET VIN : Un vin à boire sur des viandes rouges grillées, canard aux olives ou un simple fricandeau mi-chaud.

GARDE : 5 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe aux reflets rubis. Nez éclatant dans un registre méditerranéen et minéral sur la mûre, la cerise, la fleur de thym et la réglisse. Belle fraîcheur en bouche avec un beau volume, de la longueur dans le même registre aromatique.