



AOC FAUGÈRES

COL D'ENCHA

2023

ROUGE

75CL

Privilège

DOMAINE ROUGE GORGE

CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : SCHISTE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 15 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC
DÉLESTAGE. LONGUE CUIVISON (3-4 SEMAINES)

Nez complexe aux notes de fruits noirs écrasés et de griottes.

Bouche riche et complexe aux notes de moka et de poivre
noir, aux tanins soyeux.

Très belle finale riche et harmonieuse avec un beau potentiel
de garde.

MÉDAILLES :

MÉDAILLE D'OR

CONCOURS VINALIES INTERNATIONALES 2025

CONCOURS VINALIES NATIONALES 2025

CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE MÂCON 2025



MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

