



AOC Faugères

CHEMIN DES SCHISTES  
2024

ROUGE  
75CL

*Réserve*

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)

Très belle intensité fruitée de mûre, cassis et framboise. Bouche riche, centrée sur les fruits rouges avec une belle complexité de notes chocolatées évoluant vers des fruits à l'eau-de-vie. Finale persistante, riche et soyeuse, d'une belle harmonie avec une légère touche de chocolat.

Medailles : Medaille d'Or

Concours Vinalies Internationales 2025



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

