



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 Nationales 2025

Concours des Grands Vins de France Mâcon 2025

Concours Général Agricole Paris 2025

MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

