



AOC Faugères

PUECH DES OLIVIERS
2025

ROUGE
75CL

Privilège

DOMAINE DES EPID'ELLE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : SCHISTE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

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

Une belle robe intense. Au nez, on perçoit des arômes de petits fruits rouges, accompagnés de notes complexes et épicées de garrigue, ainsi que des touches de tapenade. La bouche est bien équilibrée, avec des notes d'épices douces, de cerises acides, de fruits à l'eau-de-vie, ainsi que des notes de caramel, de chocolat noir et de poivre du Sichuan. La finale est riche, soyeuse et persistante.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

