



AOC FAUGÈRES

PUECH DES OLIVIERS

2025

ROUGE

75CL

Privilège

DOMAINE 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)

Très belle robe pâle aux reflets verts. Nez de fleurs blanches et d'épices douces.

Très bel équilibre sur la pêche blanche avec des saveurs d'agrumes relevées par des notes citronnées.

Finale harmonieuse, riche et persistante avec une légère touche poivrée.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

