



Sélections | Les Parcelles rares

CHÂTEAU FABRE-GASPARETS

Cuvée La Serre



IDENTITE

Couleur	Rouge
Cépage	Carignan, mourvèdre et syrah
AOC	Boutenac
Millésime	2017
Degrés	14,5 % vol
Potentiel de garde	+10 ans
Rendement	25 hl/ha

TERROIR

Sols	Grès et Poudingues de Boutenac.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vendanges	A la main, transportées en petite cagettes et triées sur table.
Vinification	Cépages égrappés délicatement, triés, non foulés. Fermentation en petites cuves pendant 25 jours.
Elevage	12 mois en barriques de chêne français.

DEGUSTATION

	Belle couleur sombre.
	Puissant et épices douces.
	Tanins denses, fins et soyeux. Arômes de vanille, fruits confits et zeste d'orange.
Finale	Longue et intense.

SERVICE

Accords mets et vins	Cuisine consistante et raffinée, gibier en civet ou salmis de bécasse.
Service	18 °C

FORMAT DISPONIBLE

Format	75 Cl
--------	-------



Léger
Fruité
Épicé
Puissant

DISTINCTIONS / PARTICULARITE

2012 : Wine Advocate 92/100.
Cuvée limitée : 2000 bouteilles par an.