



# FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

## CHÂTEAU FABRE GASPARETS Le G



### IDENTITÉ

Couleur	Rubis
Cépages	Grenache noir 100%
Appellation	Vin de liqueur
Millésime	2015
Degrés	17 % vol
Sucre résiduel	66 g
Potentiel de garde	plus de 20 ans
Rendement	10 hl/ha

### TERROIR

Âge des vignes	Vieilles vignes de 70 ans, Grenache de la Chapelle
Sols	Argilo calcaires et galets roulés.
Influence	Forte exposition au soleil.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

### TECHNIQUE

Vendanges	Manuelles pour sélectionner les plus belles grappes.
Vinification	Vinification traditionnelle de vin rouge, en milieu réducteur (sous protection d'un gaz inerte par opposition à notre cuvée les 3 André, en contact avec l'air pendant un an, milieu oxydatif) dans des anciennes barriques.
Élevage	Le mutage est réalisé sous marc et cuvaison longue (plus de 15 jours), en cuve. 12 mois en fûts anciens.

### DÉGUSTATION

Œil	Rubis aux reflets ambrés.
Nez	Fruits rouges confits, noix, coing et griotte.
Bouche	Onctueuse, notes intenses de pruneau et pain d'épice
Finale	Contrastée alliant puissance des tanins et douceur.

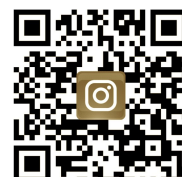
### SERVICE

Accords mets et vins	En apéritif, sur un dessert au chocolat ou un fromage.
Service	14/16 °C

### FORMAT

Formats disponibles	50 Cl
---------------------	-------

*Edition limitée : 2000 bouteilles par an. Vin traditionnel de la Famille Fabre : le vin est muté (fermentation stoppée par l'ajout d'alcool de raisin) au dernier moment, ce qui permet d'extraire plus de fruits et de tanins, et moins de sucre (66 g seulement). C'est le Porto Famille Fabre; une cuvée d'exception ! Jancis Robinson 18/20.*



FAMILLE FABRE - Château de Luc - 1 rue du Château 11200 Luc sur Orbieu - FRANCE  
+33.(0)4.68.27.10.80 | info@famille-fabre.com | www.famillefabre.com

