



FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

CHÂTEAU FABRE GASPARETS Les Amouries



IDENTITÉ

Couleur	Rosé
Cépages	Mourvèdre 80%, Grenache 20%
Appellation	AOP Corbières
Millésime	2020
Degrés	12,5% vol
Sucre résiduel	< 1 g
Potentiel de garde	1 à 5 ans
Rendement	25 hl/ha

TERROIR

Âge des vignes	Plus ou moins 10 ans.
Sols	Terroir de Boutenac, sols grès et galets roulés.
Influence	Forte exposition au soleil.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

TECHNIQUE

Vendanges	Manuelles pour sélectionner les plus belles grappes. Mourvèdre et Grenache à maturité rosé (deuxième passage pour rouge). Éraflées pour limiter les tanins.
Vinification	Pressurage direct, fermentation malolactique avant fermentation alcoolique en fûts.

Élevage

Sur lies fines 6 mois en fûts, bâtonnage occasionnel. 2^{de} vie des barriques de Chimère, 3/4 années.

DÉGUSTATION

Œil	Intense robe saumon.
Nez	Crème de noisette fraîche et pétales de rose.
Bouche	Epicée et fruitée.
Finale	Minérale et gelée de groseille rouge.

SERVICE

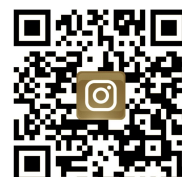
Accords mets et vins	Tartare de thon, avocat et mangue.
Service	8/12 °C

FORMAT

Formats disponibles	75 Cl
---------------------	-------

Les Amouries, est issu du vignoble où pousse ce Mourvèdre : c'était le rendez-vous des amoureux, un nom prédestiné pour un rosé ! Ici, faut-il le présenter comme un rosé ? Ou un rouge léger ? Une majorité de Mourvèdre pour un vin extraordinaire. Pétale de rose, loukoum, caramel, fruits rouges. Un vin pour les amateurs de gastronomie.

2020: Jancis Robinson 17/20, Elizabeth Gabey 91 points Highly Recommended.



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

