



FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

TOUR DE RIEUX Instant Rare Cinsault



IDENTITÉ

| | |
|--------------------|---------------|
| Couleur | Rouge |
| Cépages | Cinsault 100% |
| Appellation | IGP Pays d'OC |
| Millésime | 2022 |
| Degrés | 14 % vol |
| Sucre résiduel | < 1 g |
| Potentiel de garde | 1 à 3 ans |
| Rendement | 60 hl/ha |

TERROIR

| | |
|----------------------|--|
| Âge des vignes | Plus ou moins 60 ans. |
| Sols | Argilo calcaires et grès érodés. |
| Influence | Abrité par les coteaux de la Montagne Noire. |
| Conduite du vignoble | Bio et HVE. |

TECHNIQUE

| | |
|--------------|---|
| Vendanges | Manuelles pour sélectionner les plus belles grappes. |
| Vinification | Vinifié sans sulfites ajoutés. Fermentation à températures contrôlées pour extraire délicatement le fruit et garder une texture légère. |
| Élevage | En cuve inox. |

DÉGUSTATION

| | |
|--------|--|
| Œil | Robe rubis pâle. |
| Nez | Intense de réglisse. |
| Bouche | Légère, lactée de framboise, poivrée, précise. |
| Finale | Suave et délicate. |

SERVICE

| | |
|----------------------|---------------------------------------|
| Accords mets et vins | Viande en sauce ou poulet aux olives. |
| Service | 16/18 °C |

FORMAT

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

2019 était le premier millésime, la vigne a été plantée par le beau-père de Louis Fabre, une longue histoire de famille ! La typicité du cépage est de donner de gros grains : le vin est donc léger avec des tanins très fondus et discrets. L'âge de la vigne (vieille vigne plantée dans les années 60) lui confère une grande complexité.

2021 : Challenge Millésime Bio Silver, Jancis Robinson 16/20, Wine Advocate 88.



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

