



FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

DOMAINE DE LUC Instant Rare Syrah - Viognier



IDENTITÉ

Couleur	Rouge
Cépages	Syrah 80%, Viognier 20%
Appellation	IGP Pays d'OC
Millésime	2023
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 15 ans.
Sols	Argilo calcaires et cailloux roulés.
Influence	Forte exposition au soleil.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

TECHNIQUE

Vendanges Éraflées pour limiter les tanins.

Vinification L'assemblage se fait en grains dès la vendange pour permettre une bonne harmonisation aromatique. Contrôle de la fermentation par maîtrise des températures.

Élevage En cuve inox.

DÉGUSTATION

Œil Robe rubis à reflets violets.

Nez Mentholé, notes balsamiques et kumquat.

Bouche Souple, cassis, chèvrefeuille et violette.

Finale Fruitée, équilibrée et rafraîchissante.

SERVICE

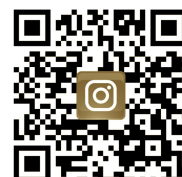
Accords mets et vins Savoureuses tapas, belle viande grillée ou tajine.

Service 16/18 °C

FORMAT

Formats disponibles 75 Cl

Voilà le "blouge" de la Famille Fabre: 80% Syrah, cépage rouge et 20% Viognier cépage blanc ! Cet assemblage n'est autorisé qu'au moment de la vendange, et les deux raisins fermentent ensemble. Le résultat est un rouge léger très floral, délicat, très flatteur... et un clin d'œil à la si belle appellation Côte-Rôtie.
2022 : Jancis Robinson 15,5/20.



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

