



# FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

## FABRE GASPARETS Chimère



### IDENTITÉ

Couleur	Blanc
Cépages	Viognier 100%
Appellation	AOP Corbières
Millésime	2023
Degrés	15,5 % vol
Sucre résiduel	< 1 g
Potentiel de garde	5 à 10 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. À pleine maturité pour laisser s'exprimer le cépage. Éraflées pour limiter les tanins.
Vinification	Pressurage direct, fermentation malolactique avant fermentation alcoolique en fûts.

Élevage	Sur lies fines 10 mois en fûts, bâtonnage régulier. 100% Chêne français.
---------	--

### DÉGUSTATION

Œil	Limpide, brillant et doré.
Nez	Intense d'agrumes confits et pêches de vigne.
Bouche	Concentrée, amandes torréfiées, remarquable longue
Finale	Réglisse, abricot et miel de garrigue.

### SERVICE

Accords mets et vins	Foie gras, brouillade d'oeufs aux truffes.
Service	8/12 °C

### FORMAT

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

« J'ai toujours été fasciné par la beauté des viogniers de Condrieu, et c'est pourquoi j'ai décidé de cultiver quelques plans dans le domaine. Le résultat ne peut laisser personne indifférent ! Et un vin de garde dans cette région est trop rare pour ne pas être dégusté ! » Louis Fabre  
Ce Viognier Chimère est le résultat d'un voyage de Louis lors de ses études à Condrieu, et de son coup de foudre pour le cépage rhodanien ! Les raisins sont récoltés à pleine maturité puis fermentés en barriques. Une complexité incroyable ! La cuvée est baptisée Chimère en référence à un tableau d'Odilon Redon que le collectionneur Maurice Fabre (ami de Gustave Fayet) avait légué à ses descendants.



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

