



FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

CHÂTEAU FABRE GASPARETS Cru Boutenac



IDENTITÉ

Couleur	Rouge
Cépages	Carignan 40%, Mourvèdre 34%, Syrah 26%
Appellation	AOP Corbières-Boutenac
Millésime	2021
Degrés	14 % vol
Sucre résiduel	< 1 g
Potentiel de garde	8 à 10 ans minimum
Rendement	35 hl/ha

TERROIR

Âge des vignes	Plus ou moins 20 ans.
Sols	Terroir de Boutenac: grès et galets roulés.
Influence	Altitude 75m.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

TECHNIQUE

Vendanges	Manuelles pour sélectionner les plus belles grappes. Éraflées pour limiter les tanins. Foulées pour homogénéiser la vendange.
Vinification	Vinification à maturité optimale, sans sulfites ajouté et levures indigènes. Assemblage fait avant l'élevage.

Élevage	12 mois en fût 85% et 15% élevage alternatif sur 12 mois, de 250L avec cuve tronconique, oeufs et
---------	---

DÉGUSTATION

Œil	Robe rubis très intense.
Nez	Franc, épicé, avec de fins arômes de cassis.
Bouche	Fraîche, belle matière, fruits noirs et d'épices.
Finale	Délicate qui offre des tanins fins et élégants.

SERVICE

Accords mets et vins	Magret de canard mariné aux épices, côte de bœuf.
Service	16/18 °C

FORMAT

Formats disponibles	75 Cl 1.5L 3L
---------------------	-------------------

Si le Château de Luc est la signature de la famille Fabre, Château Fabre-Gasparets en est le fleuron ! Ce millésime haut de gamme est, pour les critiques et les professionnels, un grand vin fin. AOC Boutenac, cru classé du Languedoc, 12 mois d'élevage en barriques - 1/3 neuves, 1/3 de 1 an et 1/3 de 2 ans et aussi un élevage en cuves ovoïdales : la diversité apporte la complexité. La RVF : "Une des plus anciennes familles du Languedoc élabore ce Corbières mur, concentré et sanguin sur une matière tactile au grain particulier, façon épices douces. Une belle tension anime ce vin." 2020 : James Suckling 91/100, Decanter 90. 2019 : Wine Enthusiast 92 Best Buy, RVF, Jancis Robinson 17,5/20, James Suckling 92/100.



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

