



FAMILLE FABRE

VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

GRANDE COURTADE L'Instant Rouge



IDENTITÉ

Couleur	Rouge
Cépages	Caladoc - Syrah 55%, Cot 28%, Alicante 17%
Appellation	IGP Pays d'OC
Millésime	2024
Degrés	13 % 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	Marnes calcaires de l'oppidum d'Ensérune et limons.
Influence	Terrasses ensoleillées.
Conduite du vignoble	Bio et HVE.

TECHNIQUE

Vendanges	Raisins égrappés à la vigne pour préserver le fruit.
Vinification	Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation contrôlée par une dégustation quotidienne des moûts permettant d'obtenir une extraction maîtrisée.
Élevage	En cuve inox.

DÉGUSTATION

Œil	Robe grenat à reflets pourpres.
Nez	Friand de groseilles, fruit des bois, morilles.
Bouche	Chocolatée, croquante de fruits rouge.
Finale	Épicée et souple.

SERVICE

Accords mets et vins	Charcuteries et grillades.
Service	14/16 °C

FORMAT

Formats disponibles	75 Cl Bib 5L
---------------------	----------------

Cuvée fruitée, fraîche et spontanée : simple, généreuse et conviviale comme tous les moments passés avec vos amis. Installez vous dans une chaise longue, servez vous un verre de rouge fruité, savourez cet instant.

2021 : Wine Enthusiast 90, Jancis Robinson 16/02.



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

