



FANTASTIQUE Rouge 2019

L'expression ultime de 40 ans de savoir-faire au service de l'excellence.

Récolte : Septembre 2019

Alcool : 14%/vol

Appellation : Côtes de Provence, La Londe (AOP)

Particularité : Cru Classé, Côtes de Provence

Certification : Vin biologique - FR BIO 01 Ecocert - Enregistré à la Vegan Society

TERROIR

Localisation : La Londe-Les-Maures (83)

Sol : Argilo silicieux, structuré de galets et quartz éclatés

Spécificité : Sol filtrant, bien orienté en coteaux.

VINIFICATION

Cépages : Syrah, Grenache.

Méthode : Macération pelliculaire à froid avant fermentation en cuve. Vinification thermorégulée. Élevé entre 18 et 24 mois en fût neuf. Collage et filtration avant mise en bouteille.



Volume : 11100 cols équivalent 75cl.
(Seulement 0,4% de notre production).

Formats : C6 en 75cl, C3 en 150cl.



NOTES DE DÉGUSTATION



Oeil : Une robe pourpre et intense aux reflets brillants.



Nez : Frais et concentré, il séduit par ses notes balsamiques et de chocolat mentholé. Un éclat aromatique épicé et toasté. En toile de fond, la cerise et les baies noires sauvages se dévoilent.



Bouche : Une texture soyeuse et satinée, sur laquelle se pose des tanins poudrés comme le chocolat, et imprime des notes épicées, boisées, et chocolatées. La cerise griotte et le cassis juteux rafraichissent cet ensemble luxueux sur la finale.



Accords mets/vins : Idéal sur un pigeon cacaoté à la royale, agneau confit et polenta crémeuse, risotto au cèpes, ou encore des plats de viandes grillées.



Service et conservation ; Température de service à 18°C. Vin de longue garde, vous pouvez conserver vos bouteilles 8 à 10 ans. Mise en carafe conseillée.

Château Sainte Marguerite Cru Classé
381 Route de Valcros
83250 La Londe-Les-Maures

Tél : 04 94 00 44 44
Mail : contact@vinsfayard.com
www.chateausaintemarguerite.com

Suivez-nous

