

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



LANGUEDOC

Château Fabre-Gasparet

BOUTENAC

LA FAMILLE FABRE



OUVRIR } 45 mins avant
SERVIR } 16 - 18°C
GARDE } 8 - 10 ans

AOP Boutenac

Terroir :

Sol argilo-calcaire et galets roulé.

Cépage : Carignan, Mourvèdre, Syrah

Vinification : Macération de 20 jours avec égrappage pour la syrah et le mourvèdre avec des remontages réguliers. Vinification en grains entiers du carignan. L'assemblage est fait avant l'élevage.

Élevage : 12 mois en fût et en cuve ovoïde.

ACCORDS



ENTRE COPAINS !

Idéal sur un magret de canard mariné aux épices.

CUISINE DE MAMIE !

Parfait sur un gigot d'agneau à la broche.



PLANXA

Délicieux sur une belle côte de bœuf persillée et grillée.

VOLAILLE

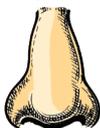
Superbe sur un coq au vin et purée truffée.



Notes de Dégustation



Robe rubis intense



Franc, épicé, arômes de cassis.



Fraîche, belle matière, complexité aromatique fruits noirs et épices.

C'est avant tout l'histoire d'une famille de vigneronne amoureuse de chacune de leurs parcelles. **La Famille Fabre** est un domaine regroupant 5 châteaux dans le Languedoc, sur 4 appellations différentes :

IGP Pays d'Oc, AOC Minervois, Corbières et Corbières Boutenac.

La Grande Courtade, orienté plein sud, combine à la perfection des sols très particuliers d'un étang asséché au Moyen-âge, et des cépages pour offrir fraîcheur et gourmandise .

La Tour de Rieux, nichée au pied de la Montagne Noire, entre soleil brûlant et des sols frais où la vigne puise ses réserves en profondeur pour offrir des vins tout en élégance.

Le Château Coulon, la Famille Fabre y protège une nature apprivoisée ; ses vins sont certifiés biologiques dès 1991.

Le Château de Luc, implanté sur les terrasses caillouteuses de l'Orbieu et sur les contreforts ventés de l'Alaric s'exprime par une belle concentration et un équilibre harmonieux des vins.

Le Château Fabre Gasparets, les vignes vieillissent devant ces pierres centenaires, seuls témoins du temps, pour offrir des grands vins concentrés, d'une extraordinaire finesse. L'excellence à l'état pur.

Chaque château grâce à une identité singulière offre une expression unique de son terroir.

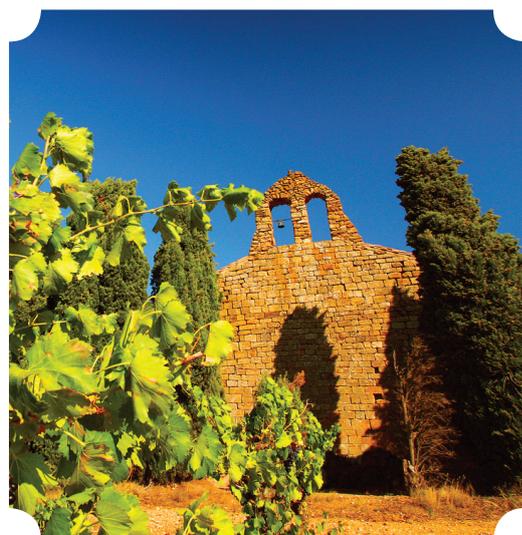
Tout le vignoble est cultivé en agriculture biologique et a obtenu la certification Ecocert en 1992, puis HVE de niveau 3 en 2014.



FAMILLE FABRE
VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

Luc-sur-Orbieu

LA FAMILLE FABRE



Caves Maillol

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération