

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



LANGUEDOC

Domaine de Luc

SYRAH VIOGNIER

LA FAMILLE FABRE

IGP Pays d'Oc



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 16 - 18°C
GARDE } 2 ans

Terroir :

Sol argilo-calcaire et galets roulés.

Cépages : Syrah, Viognier

Vinification : Vendange éraflée. Contrôle de la fermentation par maîtrise des températures.

Élevage :

En cuve.

ACCORDS



ENTRE COPAINS !

Idéal sur un plateau de bonnes cochonnailles.

GRILLADE

Superbe sur une saucisse grillée aux sarments.



AU FOUR

Délicieux sur un rôti de cochon caramélisé et pommes.

SUCRÉ / SALÉ

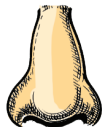
Délicieux sur une tarte Tatin aux oignons caramélisé et mache.



Notes de Dégustation



Robe rubis à reflets violets.



Fruité de fruits noirs et épicé.



Souple, saveurs de cassis, fruitée, équilibrée et rafraîchissante.

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