



FAMILLE FABRE- GOUYRIC

A propos de ce vin

Issue de notre Domaine Familial de 60 hectares en Bio et située à quelques kilomètres de la cité de Carcassonne, cette cuvée « Les Brugues » (la bruyère en occitan) met en valeur les plus beaux terroirs de la région depuis plusieurs générations. C'est le vin des bons vivants.



Les Brugues

Année 2021	Alcool 13,5 %
Région et pays	Languedoc, France
Couleur	Rouge
Appellation	IGP Cité de Carcassonne
Cépages	60% Grenache 40% Cabernet-Sauvignon
Terroir	Sols à dominante sablo-limoneuse
Type de culture	Bio, certifié par Ecocert
Vinification	Vendange 100% éraflée, pressurage direct et élevage en cuve. Elevage sous bois pendant 3 mois (Chêne Français)
Température de service	17-18°
Accord mets-vin	Plat de charcuterie, rib's ou cotelettes d'agneau au barbecue, daube de bœuf provençale
Packaging	75cl



Visuel

Robe violacée, profonde, brillante et limpide

Olfactif

Gourmand, avec des notes de cassis et de mûres

Bouche

Ronde et souple, dense sur le fruit, très gourmande, final suave. Tanins souples.

Commandes : **04 91 10 17 47** - contact@oedonia.fr