Domaine
Saint Martin d'Agel

LA CHAPELLE 2022

AOP FAUGÈRES

TERROIR

Origine Géographique

Faugères est l'une des appellations les plus réputées du Languedoc et l'une des plus petites par sa taille. Terroir d'exception Faugères se caractérise par une grande homogénéité de terroir fait de schistes profonds. Situé sur les contreforts des Cévennes entre 300 et 350 mètres d'altitude, les parcelles surplombent la Méditerranée à une quarantaine de kilomètres du littoral.

Sol

Les vignes sont implantées sur des coteaux recouverts de colluvions de schistes ou le socle schisteux profond affleure. Le panorama est grandiose, composé de grandes forêts de garrigues et de chênes en plein cœur du vignoble. On aperçoit le littoral méditerranéen et plus au loin, à l'ouest, la chaîne Pyrénées et le majestueux Mont Canigou.

Encépagement

55% Syrah, 35% Grenache, 10% Mourvèdre

Age des vignes

Moyenne de 70 ans

Vinification

Vinification en cuves inox ouvertes thermorégulées à 28/30°C avec macération pré-fermentaire à froid pour préserver les arômes et la délicatesse. Les raisins sont récoltés à juste maturité pour éviter les arômes sur-mûris, élevage à 100% en amphore en grès.

DEGUSTATION

Robe

Belle robe brillante rubis soutenue.

Nez

A la fois délicat et intense, il révèle des nuances de fruits noirs confits telle que le cassis, son côté intense est apporté avec des notes de café torréfié/tabac et aussi quelques notes épicées. Un Faugères de grand plaisir par sa structure et son élégance.

Bouche

Sa structure montre une certaine puissance mais également souplesse et velouté. L'équilibre est parfait, la finale éblouissante.

SERVICE

A boire avec

Il accompagne parfaitement les viandes rouges, les grands gibiers, les plats épicés et fromages de caractères. Dégustez-le sur une gigue de chevreuil accompagnée de cèpes ou de la volaille au citron et à la sauge. Au moment du fromage il fait la part belle aux petits fromages de chèvres affinés et en dessert, dégustez-le sur un bavarois aux framboises ou une tarte chocolat au zeste de clémentines.

Température de Service

15 à 16°

Temps de Garde

De 8 à 12 ans

Saint Martin d'Agel

Domaine Saint Martin D'Agel, 34 480 Magalas ☎ 06 38 34 56 54 – Fax : 04 67 58 47 14
hlugagnedelpon@yahoo.fr & contact@saintmartindagel.com
domainesaintmartindagel www.saintmartindagel.com