



Domaine

Saint Martin d'Agel

LE PÈLERIN 2023

AOP FAUGÈRES



TERROIR

Origine
Géographique

Faugères est l'une des appellations les plus réputées du Languedoc même si c'est l'une des plus petites par sa taille. Elle se caractérise par une grande homogénéité de son terroir d'exception fait de schistes sur les contreforts des Cévennes, les parcelles sont entre 300 et 350 mètres d'altitude.

Sol

Les vignes sont implantées sur des coteaux recouverts de colluvions de schistes ou le socle schisteux profond affleure dans un environnement naturel. 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
Age des vignes

55% Syrah, 35% Grenache, 10% Carignan
de 15 à 40 ans

Vinification

Vinification en cuves inox ouvertes thermorégulées à 28/30°C avec macération. Notre objectif est de mettre en avant l'authenticité du terroir de Faugères. Nous nous efforçons à être le plus neutre possible lors de la vinification.

DEGUSTATION

Robe

On observe de beaux reflets rubis, rouge foncé assez vif.

Nez

Dominante sur des fruits rouges gourmands tel que la framboise ou la mûre. On retrouve des notes mentholait, épicées avec du poivre blanc.

Bouche

En attaque on retrouve des petits fruits rouges frais comme de la groseille qui vont être suivi de fraîcheur avec des notes de poivre blanc présente au nez, on finira sur des notes de réglisse et de garrigues.

SERVICE

A boire avec

Joueur sur de nombreux accords mets et vins, la cuvée le Pèlerin sera accompagné facilement des plats plus élaborés aux plus simples.

Petit coup de cœur familial, nous aimons le déguster sur un somptueux gratin dauphinois. En fin de repas nous privilégions des desserts accompagnés de petits fruits rouges comme une panacotta. Vous serez éblouis par sa typicité de Faugères.

Température de
Service

14 à 16°

Temps de Garde

De 5 à 8 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

📷 domainsaintmartindagel 🌐 www.saintmartindagel.com