

MAS FARCHAT

Cuvée « ROUKY »

AOP Languedoc Pézenas



Au cœur du Languedoc, entre Méditerranée et hauts cantons de l'Hérault, dans le petit village médiéval de Gabian, bercé par la Thongue, le Mas Farchat perpétue depuis quatre générations une tradition millénaire de la viticulture en piscénois. Fille de viticulteur, Hélène Jougla vinifie désormais ses vins en misant sur la qualité liée à un terroir d'exception.



Cépages : 70% Syrah, 30% Grenache.
De couleur rouge, rendement de 30hl/ha.



Terroir : Sol Calcaire, grès, basalte. Climat chaud et sec méditerranéen.



Vinification : Récolte déterminée à partir d'un suivi phénolique et dégustations des baies. Cueillette manuelle et tri du raisin. Egrappage et cuvaison de 15 jours avec une température maintenue entre 28 et 30°C, La syrah et le grenache sont élevés séparément durant 6 mois puis assemblés et élevés en cuve 6 mois de plus.



Dégustation : Belle robe brillante aux reflets fuchsias. Au nez, des notes épicées de poivre gris, de cannelle et une pointe de fumée côtoient les fruits des bois et la fraîcheur de l'eucalyptus. En bouche l'attaque est douce puis évolue vers un registre acidulée sur la gélée de groseille et le bâton de réglisse offrant une finale rafraîchissante.



Alliance Gastronomique : Dégustation entre 15 et 17°C. Ce vin accompagnera idéalement les grillades (merguez, saucisse au piment d'Espelette...) ou des plats épicés comme un poulet basquaise ou la cuisine indienne.