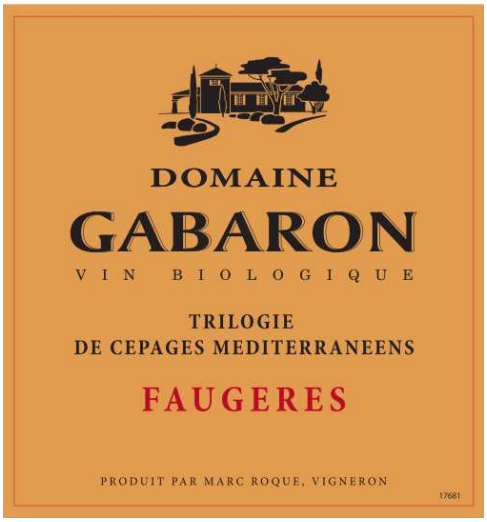
Les Domaines Auriol
FINE WINES

www.saint-auriol.com
MISE A JOUR 22/06/2017



DOMAINE GABARON
A.O.P FAUGERES BIO

Producteur
Marc Roques à Cabrerolles

Histoire
Les moines cisterciens de l´abbaye de Sylvanes (Aveyron) fondée au XIIe siècle, construisirent au cœur du Faugérois une grange où était déjà produit un noble breuvage. Plus tard, Faugères comme beaucoup de villes et de villages du Languedoc eut une histoire violente. Haut lieu de la Réforme, elle subit de plein fouet les Dragonnades et les destructions consécutives à la révocation de l´Édit de Nantes. Ce n´est qu´après la Révolution qu´elle pût se consacrer à sa vocation première, la culture de la vigne. Au XIXe siècle, une eau de vie fit sa célébrité, distillée dans un alambic charentais peu usité en Languedoc, elle obtint l´appellation Fine AOC. Ce goût du travail de qualité se retrouva dans l´ensemble des produits de la vigne. Dès 1948, l´aire de Faugères fut délimitée et en 1982, ce fut la consécration avec l´appellation d´origine contrôlée pour les rouges et les rosés.

Géographie
Sol de schistes pur typique de l'appellation, les cépages de l'appellation produisent de faibles rendements qui concentrent les arômes ainsi que la qualité. Situé sur les hauteurs de l'appellation à 250m d'altitude, les parcelles orientées plein sud, sont soumis à une très faible hygrométrie.

Vignoble et conduite
Encépagement majoritaire en Grenache 50 %, la Syrah avec 20% et le Mourvèdre avec 30% viennent amener de la complexité à la puissance et la rondeur du Grenache. La Syrah est menée en cordon de royat alors que Grenache et Carignan sont taillés gobelets.
L'intégralité du vignoble est conduite en agriculture biologique.

Cépages
Cette cuvée est le reflet de l'encépagement avec 50% de grenache, 20% de Syrah et 30 % de Mourvèdre.

Vinification et élevage
La vinification est traditionnelle avec des durées de cuvaisons de l'ordre de 3 semaines. Pendant la vinification les températures sont maintenues en dessous de 25°C pour développer au maximum l'aromatique fruitée. L'intensité des remontages est pilotée par la dégustation. Un soin particulier est apporté pour limiter les intrants, levures indigènes, dose de SO2 limitée, et absence de collage.

Dégustation et gastronomie
Rouge profond. Nez complexe et gourmand, des arômes de fruits noirs, zan, café, épices douces. Rond, harmonieux et plein en bouche.
Parfaitement indiqué pour les viandes grillées, les viandes en sauce et bien entendu les fromages.
Température de dégustation : 18°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bourgogne evolution eco feuille morte	
Hauteur	30.05	cm
Poids	1.21	kg
Carton		
Dimensions	23.3 x 15.4 x 30.7	cm
Poids	7.38	kg
UCV/carton	6 sans croisillon	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 136.5	cm
Poids	760	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencod		
Gencod bouteille	3569401004651	
Gencod carton	Millésime : 2016	3569403004659
Code palette		