

FICHE TECHNIQUE



Domaine Gabaron

11/2025

Appellation : AOP Faugères

Producteur : Marc Roques

Type de vin : Rouge BIO

Cépages: 50% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Syrah



Terroir :

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. Situées sur les hauteurs de l'appellation à 250m d'altitude, les parcelles orientées plein sud, sont soumises à une très faible hygrométrie.

Viticulture :

La Syrah et le Mourvèdre viennent amener complexité et puissance à la rondeur et l'élégance du Grenache. La Syrah est menée en cordon de Royat alors que Grenache et Mourvèdre sont taillés en Gobelet. L'intégralité du vignoble est conduite en agriculture biologique. Les moutons participent à la fertilisation des vignes.

Vinification :

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 très faible, et absence de collage.

Dégustation :

Rouge profond. Nez complexe et gourmand, des arômes de fruits noirs, zan, café, épices douces. Rond, harmonieux et plein en bouche.

Température de dégustation : 18°C.

Gastronomie :

Parfaitement indiqué pour les viandes grillées, les viandes en sauce et bien entendu les fromages.

CLAUDE VIALADE
femme du vin



DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS