



# *Faugères Le Castel Viel*

## *2001*

### *Domaine des Près Lasses*

#### Caractéristiques

<b>Région :</b>	Languedoc
<b>Appellation :</b>	Faugères
<b>Encépagement :</b>	40% Grenache, 40% Carignan, 10% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Age moyen des vignes :</b>	30 à 40 ans
<b>Sous-sol :</b>	Schistes
<b>Situation :</b>	En coteaux
<b>Production moyenne :</b>	19800 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	20 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Cuaison longue de 3 semaines
<b>Elevage :</b>	13 mois en barriques
<b>Vinificateur :</b>	Nicolas Speranza et Denis Feigel
<b>Propriétaire :</b>	Messieurs Feigel et Ribeton

#### Analyse

<b>Visuel :</b>	Robe rubis foncé
<b>Olfactif :</b>	Le nez est profond et complexe. Il développe des senteurs de fruits noirs très mûrs (mûre, cerise, cassis). Au fur et à mesure de l'aération apparaissent également de fines notes florales, réglissées et minérales (fumées).
<b>Gustatif :</b>	L'attaque est ample et fraîche. La bouche est superbement structurée avec du fond, des tanins fins et serrés. La finale est tout en longueur, fraîche, saline et d'une remarquable minéralité.
<b>Global :</b>	Cette cuvée a vraiment gagné en fraîcheur et minéralité depuis sa dernière dégustation en 2004. Nous avons vu juste quand à son potentiel de vieillissement qui n'est d'ailleurs pas à son apogée...

#### Dix-verres

<b>Apogée :</b>	2008 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>16.00</del> TTC – <b>Tarif Club : 14.90 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Pigeon farci aux champignons frais
<b>Service :</b>	A carafes 1/2 heure avant de servir à 17°C