

# ABBAYE SYLVA PLANA LES NOVICES

## FAUGERES

### INFORMATION

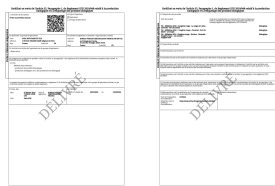
---

**Appellation :** Faugères Aop

**Cépage :** CINSULT /  
GRENACHE / CARIGNAN

**Alcool :** 13.5

**Certification :** BIO



### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vendanges manuelles. Macération carbonique pour le carignan et le cinsault. Cuvaison longue pour le grenache

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Cartons de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** 18ha sur total de 80ha

**Surface :**

**Type de sol :** SCHISTES, ARGILE CALCAIRES ET MARBRES

**Climat :** MEDITERRANEEN

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Vin coloré et gouleyant

**Nez :** Vin frais et arômes de garrigue

**Bouche :** D'un certain volume, les tanins très mûrs sont fondus. Arômes de fruits rouges et garrigue présents

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 14/16°

**Accords mets et vins :** Vin de copain par excellence, saucissonades, barbecues, grillades d'agneau, volailles

**Garde :** A boire dans sa jeunesse - 2 ans

