



# CHÂTEAU DES A D O U Z E S

FAUGÈRES

## LE TIGRE, blanc



Le Château des Adouzes est situé dans le village médiéval de Roquessels au cœur de l'AOP Faugères. L'appellation est exclusivement constituée d'un des terroirs les plus recherchés au monde, le schiste.

Le Tigre blanc est issu d'une parcelle orientée nord, à 300m d'altitude, complantée en roussanne, rolle et grenache blanc.

**C'est un vin fruité avec un nez de fleurs blanches et à la minéralité caractéristique des terroirs de schiste.**



# CHÂTEAU DES A D O U Z E S

FAUGÈRES

## LE TIGRE, blanc

**APELLATION** : AOP Faugères

**CEPAGES** : 35% rolle, 35% grenache blanc, 30% roussanne.

**TERROIR**: sélection parcellaire.  
Côteaux de schiste à 300m d'altitude.

**VINIFICATION** : vendanges manuelles, en caissette, à maturité optimale.

Les trois cépages sont ramassés ensemble, égrappés, pressés et vinifiés de façon traditionnelle en cuve.

Une attention particulière est portée sur le développement et la protection des arômes floraux et fruités de ce vin blanc fin.

Le vin est ensuite élevé 6 mois sur lies fines en cuve et pour partie en barriques.

**DEGUSTATION** : robe jaune dorée aux reflets verts. Au nez, le vin s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches, d'abricot et une pointe de miel d'acacia. La bouche est pleine, et gourmande et le vin révèle des notes de poire fraîche et d'amande.

**SERVICE** : à boire dans les 3 ans, avec des poissons grillés, des huitres gratinées gratinés ou encore des fromages affinés.

**NOS ENGAGEMENTS** : nous avons une approche globale :

- agriculture vertueuse
- préservation de la biodiversité
- diminution de nos émissions de



Jancis Robinson  
17.5

