



CHÂTEAU DES ADOUZES

FAUGÈRES

LE TIGRE sans sulfites ajoutés



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.

L'alchimie de nos cépages traditionnels sur ce terroir exceptionnel nous offre des raisins concentrés, minéraux et frais.

Le Tigre est un vin de caractère, élégant, qui ne laisse pas indifférent.



CHÂTEAU DES A DOUZES

FAUGÈRES

LE TIGRE sans sulfites ajoutés

APPELLATION : AOP Faugères

CEPAGES : Grenache, Syrah,

TERROIR: côteaux de schiste entre 200 et 400m d'altitude.

VINIFICATION : Les cépages sont vinifiés séparément de manière traditionnelle avec égrappage total. La cuvaison dure entre 20 et 30 jours. Les vins sont ensuite assemblés puis élevés en cuve pendant 12 mois avant d'être embouteillés.

DEGUSTATION : robe rouge rubis intense. Au nez, des arômes de cassis et de framboise dominant ainsi que des notes épicées et poivrées. Belle structure en bouche, équilibrée par la fraîcheur du terroir de schiste.

SERVICE : à boire dans les 3 ans, avec une viande rôtie, un barbecue ou des fromages affinés.

NOS ENGAGEMENTS : nous avons une approche globale :

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

