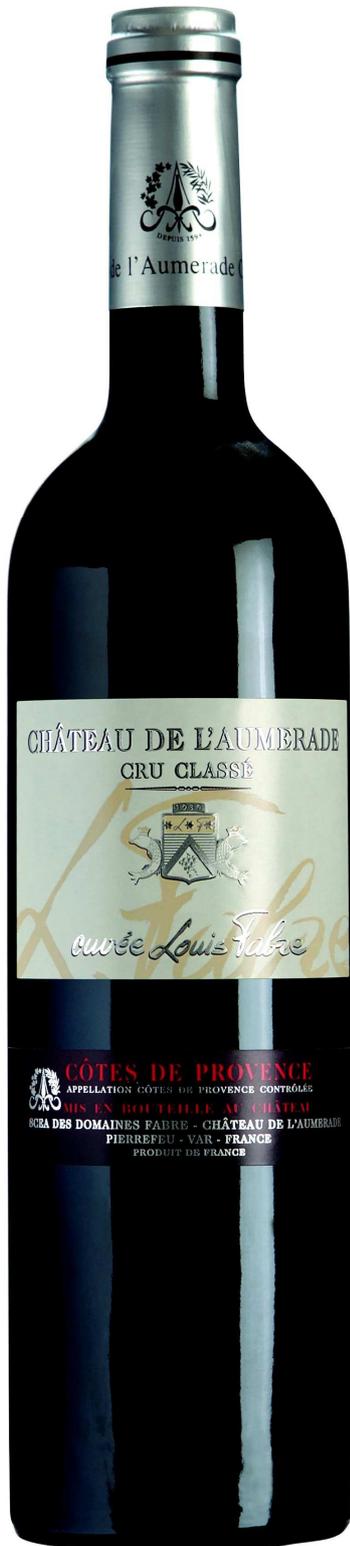


# Louis Fabre 2013

## Cru Classé - Côtes de Provence



*Vin de garde*

### Cépages :

90% Syrah, 10% Grenache

### Vinification :

Récolte manuelle de parcelles sélectionnées. Egrappage avant mise en cuve pour être vinifiée de façon traditionnelle entre 25° et 30° C pendant 20 à 30 jours. Remontages quotidiens. Fermentation malolactique en cuve. Elevage 100% barrique pendant 12 à 18 mois.

### Dégustation :

**ROBE:** Robe rouge grenat.

**NEZ:** Au nez, il séduit par l'intensité de ses arômes et s'exprime sur des notes de fruits rouges et d'épices.

**BOUCHE:** En bouche, l'harmonie règne en maître avec une superbe expression tannique. Du volume et des touches poivrées, accompagnent une longueur en bouche de caractère.

**ACCORDS:** Avec cette remarquable cuvée, on choisira une belle gastronomie de viandes mijotées (gibier, bœuf bourguignon, terrines...) et fromages de caractère.

Un passage en carafe de quelques heures est conseillé.