

## FAUGERES, Château des Adouzes, 'Le Tigre'

Het kleine wijnbouwgebied Faugères ligt in het binnenland van de Languedoc ten zuiden van de Cévennes. De AOC vindt men ten noorden van Béziers en ten noordoosten van de AOC Saint-Chinian. Faugères bestaat uit zeven gemeenten, die aan de voet liggen van de Pic de la Coquillade. Het woeste gebied met veel reliëf kent steile hellingen. De wijngaarden liggen tussen 110 en 380 meter boven zeeniveau. Geheel volgens het decreet van de AOC (1982) is de wijn gemaakt van 35% Carignan, 35% Grenache Noir en 30% Syrah. Sommige wijnstokken zijn meer dan 90 jaar oud en de tijger symboliseert de kracht van de wijn. Enkele (dronken?) grapjassen beweren dat het roofdier al is gezien tussen de wijnranken. Robijnrode tinten, mooie tranen en een neus met framboos, bosbes, zuiderse kruiden en een pepertoets. Deze krachtpatser heeft voldoende zuren, een zwoele fruitigheid en nog wat tannines. Nog wat rust in een koele kelder zal deze Faugères zeker kunnen gebruiken. Op zijn best tussen zijn derde en zesde jaar. Te schenken op 16 à 18 graden bij een lekker stukje rundvlees of hertenkalf, hun jus en licht gekarameliseerde groentjes uit de oven.

<b>Artikelnummer:</b>	478H
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appelatie:</b>	AOC Faugères
<b>Druivensoort:</b>	Syrah Grenache Carignan
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

## FAUGERES, Château des Adouzes, 'Le Ti...

La petite région viticole de Faugères est située à l'intérieur du Languedoc au sud des Cévennes. Cette A.O.C. se trouve au nord de Béziers et au nord-est de l'A.O.C. Saint-Chinian. L'appellation Faugères est composée de sept communes situées au pied du Pic de la Coquillade. Cette région sauvage est composée de paysages magnifiques et de pentes raides. Les vignobles se trouvent entre 110 et 380 mètres au-dessus du niveau de la mer. Respectant le décret de l'A.O.C. (1982), le vin est issu de 35% de carignan, 35% de grenache noir et 30% de syrah. Certaines vignes ont plus de 90 ans et le tigre symbolise la force du vin, des plaisantins affirmant même avoir déjà aperçu le prédateur entre les rangées de vigne. Robe rubis, jambes magnifiques. Nez dominé par la framboise et la fraise des bois, les épices et des touches poivrées. En bouche, acidité présente mais fine, fruits confiturés, tanins enrobés et finale mi-longue. Quelques années de repos dans une bonne cave, disons trois ans, ne feront pas de mal à ce vin de Faugères. A déguster à 16-18 degrés sur un pavé de boeuf ou un filet de faon dans son jus, accompagnés de légumes légèrement caramélisés au four.

<b>N°:</b>	478H
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation:</b>	AOC Faugères
<b>Cépage:</b>	Syrah Grenache Carignan
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts