1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026
★★★



Domaine de Favas - Origine

Domaine de Favas

France · Languedoc

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2021
APPELLATION	Languedoc
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Grenache (noir), Syrah
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

La cuvée phare du domaine exhibe un rouge pourpre brillant. Le nez est beaucoup plus épicé, concentré, envoûtant. Un vin de garde, profond avec une finale robuste qui reste néanmoins très accessible jeune. Cassis cuit, encens, cacao, poivre et canelle, cerise confite, tabac blond... Les qualificatifs ne manquent pas. Plus il s'oxygène plus la dimension café et cacao grandit ! Le fameux gigot de sept heures lui ira droit au cœur !

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Côte de Boeuf
Gigot d'agneau de 7 heures

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Domaine de Favas
1 RUE DU ROC HAMEAU DE FAVAS
34160 SAINT BAUZILLE DE MONTMEL
Tel : 0033668532492
domainedefavas.com