1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Mas Farchat - Cuvée Genèse

Mas Farchat

France · Languedoc

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2011
APPELLATION	Languedoc Pézenas
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Syrah, Grenache (noir)
CONSERVATION	A boire dans les 3 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe lumineuse, foncée. Le sous-bois et les fruits (myrtille, cassis en gelée) se disputent la primeur des arômes. La bouche est d'emblée sur le cassis et se prolonge sur des notes de tabac blond. Rond et fin, il saura progressivement se fondre pour lui permettre de gagner en élégance. A marier avec un plat méditerranéen ou un plat d'automne (cuissot de chevreuil).

Dégusté le 30/11/2015

ACCORDS METS

Tajine d'agneau
Gigot de chevreuil
Gardiane de boeuf

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Mas Farchat
5 BIS CHEMIN DE LA RAUZIÈRE
34320 GABIAN
www.masfarchat.fr