1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2017



Mas Farchat - Cuvée Genèse

Mas Farchat

France · Languedoc

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2012
APPELLATION	Languedoc Pézenas
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Syrah, Grenache (noir)
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe rouge rubis assez soutenu. Nez expressif et confit de fruits confiturés, de garrigue et d'olives noires façon tapenade. La bouche est mature, les tanins fondus, la chair est généreuse, capiteuse aux notes de thym, de chocolat. Un peu de kirsch en finale. Servir vers 16°C sur un carré d'agneau en croûte d'olive.

Dégusté le 16/11/2016

ACCORDS METS

Carré d'agneau

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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