



Le Cœur - AOC - Rouge Millésime 2006

Nom du vin	Le Coeur
Appellation	AOC Coteaux du Languedoc – Rouge
Cépages	Syrah (60 %), Carignan (40 %)
Rendement	30 hl/ha
Vinification et élevage % vol acquis	Vinification traditionnelle et passage de 10 mois en barriques 13,5 %
Potentiel de garde	Ce vin peut se boire dès aujourd’hui. Mais 5 à 7 ans de garde seraient idéals pour que ce vin se développe pleinement
Couleur	Robe rouge intense
Nez	Des arômes d’épices et de confiture de fruits noirs
Bouche	Un vin ample et fruité avec une belle structure
Dégustation	Parfait sur une viande grillée ou un lapin aux pruneaux, excellent en accompagnement des fromages à pâte molle

Domaine de Fabrègues Route de Péret 34800 Aspiran

Tel : +33 (0)4 67 44 54 99 - Fax : +33 (0)4 67 44 79 72 - mail : cdespinasse@domainefabregues.fr