

Domaine de Fabrègues

La fiche

| | |
|-------------------|--|
| Cépages | <p>La grande diversité d'encépagement est une caractéristique du domaine ; certains cépages affichent un âge exceptionnel pour la région, 75 ans pour le carignan :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clairette du Languedoc • Vermentino • Grenache blanc • Syrah • Grenache noir • Mourvèdre • Cinsault • Carignan • Merlot • Cabernet Sauvignon |
| Sols et vignes | <p>Les sols sont argilo-calcaires avec cailloutis ou d'argiles rouges graveleuses, et sont situés en terrasses.</p> <p>Les vignes, exposées sud-ouest, bénéficient d'un ensoleillement idéal.</p> |
| Méthode culturale | <p>Le domaine adopte les principes de l'agriculture raisonnée : recours limité aux désherbants, travaux mécaniques des sols, tailles sévères complétées de travaux « en vert » pour contrôler les rendements et faciliter la maturation des raisins.</p> |
| Vendanges | <p>Les vendanges sont manuelles ou mécaniques ; le choix s'effectue selon le cépage, son âge, sa destination.</p> |
| Chais | <p>Les vins sont élevés dans les chais du domaine, une cave de 500 m², entièrement refaite en 2003, d'une capacité totale de 2770hl comprenant 28 cuves de 10HL à 180hl.</p> |
| Vins | <p>Le Domaine de Fabrègues, c'est trois gammes de vin, en blanc, rosé et rouge :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'Orée -vin de pays d'Oc- : des vins plaisir facile, frais et fruités • Le Domaine -vin de pays d'Oc et AOC Coteaux du Languedoc- : les vins les plus représentatifs du domaine, qui associent complexité et tanins • Le Cœur -AOC Coteaux du Languedoc- : les meilleurs cépages, les assemblages les plus complexes, en définitive l'essence même de notre travail et notre passion. |



L'orée — Vin de Pays d'Oc - Blanc Millésime 2007

| | |
|-------------------------|--|
| Nom du vin | L'Orée |
| Appellation | Vin de pays d'Oc – Blanc Sec |
| Cépages | Vermentino (59 %) ; Grenache (25 %) ; Clairette (16 %) |
| Rendement | 60hl/ha |
| Vinification et élevage | Pressurage direct, vinification séparée en cuves béton et élevage en cuves de fibre. |
| % vol acquis | 12,5 % |
| Potentiel de garde | A consommer dès que l'envie s'en fait sentir, pendant 2 à 3 ans. |
| Couleur | Robe jaune pâle aux reflets clairs et dorés léger. |
| Nez | Anis et agrumes rappelant le pomélo et le citron. |
| Bouche | Vive, fraîche avec de la rondeur en milieu et une forte puissance aromatique |
| Dégustation | Pour un apéritif ou en accompagnement de poissons et fruits de mer. |

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



L'orée — Vin de Pays d'Oc - Rosé

Millésime 2007

| | |
|-------------------------|--|
| Nom du vin | L'Orée |
| Appellation | Vin de pays d'Oc – Rosé |
| Cépages | Cinsault (68 %) ; Grenache (16 %) ; Syrah (16 %) |
| Rendement | 60 hl/ha |
| Vinification et élevage | Pressurage direct, fermentation à basse température, vinification tous les cépages ensemble en cuves béton et élevage en cuves de fibre. |
| % vol acquis | 12,5 % |
| Potentiel de garde | A consommer dès que l'envie s'en fait sentir, pendant 2 à 3 ans. |
| Couleur | Robe rose aux reflets fuschia et framboise brillants. |
| Nez | Fraises des bois et de fruits sauvages. |
| Bouche | Belle ampleur et vivace. |
| Dégustation | A boire frais en apéritif, en salades ou en accompagnement de poissons grillés. |

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



L'orée — Vin de Pays d'Oc - Rouge

Millésime 2007

| | |
|-------------------------|---|
| Nom du vin | L'Orée |
| Appellation | Vin de pays d'Oc – Rouge |
| Cépages | Mourvèdre (60 %) ; Cinsault (35%) ; Carignan (5 %) |
| Rendement | 50 hl/ha |
| Vinification et élevage | Fermentation à froid et macération courte. Les cépages sont vinifiés séparément dans des cuves en béton. L'élevage est effectué en cuve de fibre. L'assemblage a lieu après dégustation. |
| % vol acquis | 12,5 % |
| Potentiel de garde | A consommer dès que l'envie s'en fait sentir, pendant 2 à 3 ans. |
| Couleur | Robe intense aux reflets bleutés. |
| Nez | Épicé, de fruits frais noirs sauvages qui rappellent la myrtille et le cassis. |
| Bouche | Ronde, longue et fruitée avec de légères notes de cannelle et de poivre. |
| Dégustation | Rouge plaisir, léger et fruité. Se boit frais en apéritif, ou accompagnant salades, grillades, plats froids. |

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



Fiche de dégustation

Millésime 2007

Rouge

Blanc

Rosé

Cocher la case du vin que vous dégustez – une fiche par vin

Nous serions heureux d'avoir votre avis quant à l'objet bouteille et au vin en termes de couleur, de nez, de bouche

L'aspect extérieur du produit :

Bouteille

Etiquette

Bouchon

Le vin :

Couleur

Limpidité, brillance, fluidité

Nez

Bouche

Votre jugement d'ensemble :

Vous remerciant de votre confiance

Nom : Prénom :

Adresse :

Tél : fax :

Mail :

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