

# AOC Faugères rosé 2022

## Mas Gabinèle

### 1. Location

Nestling in the heart of the Faugères appellation, our vineyards cover just over 23 hectares on the foothills of the Cévennes overlooking the village of Laurens. The vines, planted at an ideal altitude of 180 metres, are between 30 and 60 years old and naturally produce low yields.

### 2. Grape variety

Grenache 50 %, Mourvèdre 50%

### 3. Soil

The soil is predominantly Laurens-Cabrières sandstone schist, a neighbouring type to the Faugères hills soils. This soil type is of fragile structure, slightly acidic and can be difficult for the vines and which, when associated to adapted cultivation methods provides excellent balance for the vines.

### 4. The climate in 2022

Un millésime précoce, marqué par la canicule et la sécheresse. Après un automne sec et un hiver doux, le printemps a été chaud avec quelques pluies bienvenues. L'été a été long et caniculaire, jusqu'aux orages du 16 août. C'était déjà trop tard pour les Syrah et Carignan (petits grains et peu de jus), mais les Grenache et Mourvèdre ont bénéficié de ces pluies pour arriver à bonne maturité.

### 5. Pruning and yield

Double Cordon de Royat trellising for Mourvèdre, traditional goblet pruning for the Grenache. Yield was from 35 hl/ha.

### 6. Vinification

Hand harvesting with sorting of the ripest grapes in the vineyard. Immediate pressing of the Grenache (noir and gris) and bleeding of the rosé after maceration with skins for a few hours. Slow controlled temperature fermentation (15 days). We have produced 3,200 bottles of this rosé 2022.

### 7. Tasting notes

Thierry fait de la résistance aux rosés pâles. Celui-ci a une couleur cœur de fraise, plutôt soutenue. Le nez évoque une salade de fruits rouges (jolis, jolis) : cerise, framboise mara des bois, groseille. La bouche est solidement campée sur une belle acidité, une matière saline et une vraie onctuosité.

### 8. Temperature and serving suggestions, gastronomic alliance

Enjoy at 12 - 14° C with sushi, salmon tartar with dill, fresh pélardon cheese.