



CUVÉE	Far Ouest
MILLÉSIME	2018
DÉNOMINATION	AOP Languedoc
COULEUR	Rouge
	La cuvée originelle
HISTOIRE	Far Ouest est la cuvée méditerranéenne issue de l'assemblage de tous les cépages du domaine: Grenache, Carignan, Syrah et Cinsault en majorité. C'est aussi bien les petits rangs de Tempranillo de la Syrah du petit Mazet que les petits plants d'Aubun complantés dans le Carignan de la Côte. Far ouest a une nature qui rappelle les grandes étendues et la conquête d'une terre sauvage.
CÉPAGE	Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache...
TERROIR	Terres blanches, calcaires friables, riches en magnésie pour la Syrah et le Grenache. Sols argilo-calcaires et calcaires lacustres pour les vieux Carignans. Terrasses argileuses avec des graves fines pour les Cinsaults.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Les expositions dominantes sont nord et nord-est avec des pentes différentes pour chaque parcelle.
VINIFICATION	Recherche de la maturité pour chaque cépage, pour chaque parcelle. Vendange manuelle en caissettes de 12 kg séparée pour chaque parcelle. Cuvaision en grappes entières de 10 à 20 jours dans de petites cuves fermées pour les Carignans et pour certaines parcelles de Syrah en fonction des millésimes. Pas de délestage ni de remontage: extraction douce des arômes et de la structure. Pressurage dans un petit pressoir vertical, assemblage presse et goutte. Fermentation alcoolique à température régulée (24°C/26°C) pour chaque parcelle. Vinifiées séparément, les cuves seront assemblées au printemps qui suit leur récolte.
ÉLEVAGE	En cuves inox pendant 15 à 18 mois. (Pas d'élevage dans le bois) Mise en bouteilles sans filtration. On peut constater dans les bouteilles parfois des dépôts naturels de matière colorante et de tannins.
DÉGUSTATION	C'est l'assemblage complexe qui lui donne son originalité. Sa robe est intense. Des parfums de garrigue, de fruits mûrs se mêlent à des arômes de poivre et de camphre. C'est un vin délicat, racé, méditerranéen avec une beau grain de tanin.
GASTRONOMIE	Antipasti de légumes grillés; Macaronade sétoise; Entrecote grillée aux sarments de vignes; Carré de cochon noir gascon, écrasé de pommes de terres à l'huile d'olive; Magret de canard rôti; Fromages à pâte pressée cuite
SERVICE	16 - 17 °C
POTENTIEL	Peut se boire dans les premières années avec un caractère jeune. Entre 10 et 20 ans voir plus pour des tanins très souples et des arômes qui s'affinent vers le bois de la vigne.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	13 %VOL.
FILTRATION	Non filtré