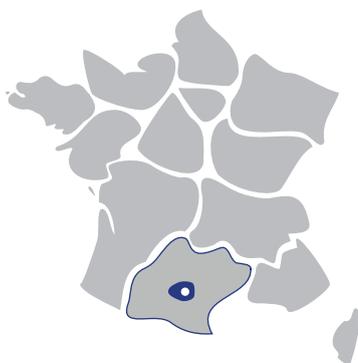


VIGNOBLES  
GAYREL

# INITIALES BY AG CS (CÉDRIC SAUR)

AOP FAUGÈRES



## CÉPAGES

Syrah  
Grenache

## ÉLEVAGE



En cuves

## TERROIR

Hérault, Occitanie, France

## HISTOIRE

« Les vins ont la couleur de l'encre, et leur texture une forte charpente. Un patrimoine familial de vieilles vignes élevées en bio »

### – CÉDRIC SAUR

AOP Faugères, Cabrerolles - Hérault (34) ;  
60 hectares au cœur de l'Appellation.

Les initiales by AG : C pour Cedric & S pour Saur, Cédric Saur, gentleman vigneron engagé.

Cultures rigoureuses dans le respect de l'environnement, vignoble en lutte raisonnée et certifiée. Conversion à l'agriculture biologique depuis 2007.

## NOTES DE DÉGUSTATION



### LA ROBE

La robe est intense.



### LE NEZ

Un vin puissant qui exprime au nez le registre épicé et des garrigues des vins du Sud de la France.



### EN BOUCHE

Une bouche explosive de fruits rouges mûrs, une attaque ronde et charnue, des tanins fondus et fermes à la fois.

## COULEUR

● Rouge

## FORMATS



75 cl

## VINIFICATION

Vinifications thermo régulées qui se singularisent par des macérations longues jusqu'à 65 jours. Rendement de 30hl/ha. Élevage en cuve. Vin non boisé.

## ACCORDS METS-VINS



À consommer sur des Blettes farcies à l'agneau, Gardianne de taureau camarguais, Panna Cotta aux marrons.