



CH. VIGUERIE DE BEULAYGUE Tradition 2018 ★



3000



5 à 8 €

Transmise dans la même famille depuis cinq générations, cette exploitation ne s'est spécialisée dans la vigne qu'à la fin des années 1990 et commercialise sa production depuis 1995. Cédric Faure, qui a pris la relève en 2002, cultive 22 ha et élabore des cuvées qui laissent rarement indifférent, en rouge comme en rosé.

Mariant négrette (65 %), syrah et gamay, ce rosé de saignée à la robe soutenue mêle au nez cassis et bonbon acidulé. Les fruits des bois se nuancent de touches végétales et réglissées dans une bouche équilibrée, ronde et fraîche, de belle longueur. ⌚ 2019-2020

🗝️ **EARL CÉDRIC FAURE**, 1650, chem. de Bonneval,
82370 Labastide-Saint-Pierre, tél. 05 63 30 54 72,
ce.faure@gmail.com 🇻 🚶 🍷 t.l.j. sf dim. 9h-19h