



# Château Viguerie

## L'Enchanteur

### AOP Fronton rouge



*La cuvée haut de gamme du domaine, l'Enchanteur, porte bien son nom. Réalisée à partir de nos meilleures parcelles de Négrette et de Syrah, c'est un vin d'exception, gourmand, chaleureux, charnu et avec une belle longueur.*

**Millésime** : 2016

**Assemblage** : 70% Négrette, 30% Syrah

**Vinification et élevage** : Assemblage dès la récolte des Négrette et Syrah issues de parcelles de graviers et rougets de très faibles rendements. Egrappage, pigeage quotidien pendant la fermentation à température maîtrisée. Macération de trois semaines en cuve béton. Elevage de 18 mois en cuve béton (85%) et barriques de 2 et 3 vins (15%).

**Note de dégustation** : Robe rouge profond et brillant, nez intense et complexe de fruits noirs, épices et réglisse. L'attaque en bouche est ample, douce, soutenue par des tanins mûrs et fondus. Belle persistance en bouche.

**Température de service** : 15°C

**Accords mets-et-vins** : ce vin est propice à une cuisine raffinée : pintade farcie aux girolles, pigeon rôti, gigot d'agneau aux herbes, Salers vieux

**Garde** : 10 ans

Cédric Faure, Vigneron récoltant - 1650 Chemin de Bonneval – 82370 Labastide St Pierre

Tél : 05 63 30 54 72 / 06 70 51 97 43 - Mail : [ce.faure@gmail.com](mailto:ce.faure@gmail.com)

[www.chateauviguerie.com](http://www.chateauviguerie.com)