

Domaine Faure

1 avenue de la Liberté 11300 La digne d'Aval
www.domainefaure.com - Tél / Fax : +33 (0)4 68 31 72 66

Catalogue et tarifs 2010 - 2011



IGP d'Oc rouge "Marie Célice"

Recompense : Guide Hachette des vins 2004 et 2005 - 1 étoile

Cépage : Merlot

Degré : 13.5 %

Vinification : Traditionnelle, macération longue de 3 semaines, remontages assez nombreux.

Dégustation : Robe rouge très profonde avec des reflets grenats. Le nez est complexe, riche et intense avec des fruits très mûrs, des notes de cassis et de pruneaux secs. La bouche est pleine, charnue, les tanins sont veloutés.

Accord : Gibiers, viandes rouges et fromages à pâte molle. Servir entre 16 et 18 degrés.

Prix : 5.30 € TTC



IGP d'Oc rouge Cabertan

Cépage : Portan et Cabernet Franc

Degré : 12.5 %

Vinification : Traditionnelle avec macération de 17 jours, extraction maximum des arômes, remontages adéquats.

Dégustation : Robe pourpre aux reflets sombres. Le nez est agréablement fruité et déjà complexe : cassis, cerise, avec des notes d'épices : thym et réglisse. La bouche est pleine et charnue avec des tanins doux. Vin surprenant par sa maturité et sa fraîcheur.

Accord : Volailles, viandes rôties, cassoulet, fromages à pâtes dures. Servir entre 15 et 17 degrés.

Peut être servi dès l'apéritif à 14-15 degrés.

Prix : 4.60 € TTC



IGP d'Oc rosé Cinsault

Recompense : Guide Hachette des vins 2005 - 1 étoile

Cépage : Cinsault

Degré : 12,5 %

Vinification : Rosé de saignée après macération des baies pendant 12 heures.

Dégustation : Robe rose pâle, aux délicats reflets violette. Le nez est intense de fruits rouges, notamment fraise, agrumes et floral : pétales de roses. La bouche est bien fraîche, ample avec une bonne vivacité.

Accord : Pizzas, grillades et tout repas convivial. Servir entre 10 et 12 degrés.

Prix : 4.20 € TTC

Domaine Faure

1 avenue de la Liberté 11300 La digne d'Aval
www.domainefaure.com - Tél / Fax : +33 (0)4 68 31 72 66



IGP d'Oc blanc Mauzin

Recompense : Coup de Coeur avec 16/20 décerné par Terre de Vins

Cépage : Mauzac et Chenin

Degré : 12.5 %

Vinification : Macération pelliculaire de quelques heures, pressurage dans un pressoir pneumatique et contrôle des températures.

Dégustation : Jolie couleur jaune pâle lumineuse aux reflets verts. Le nez est expressif de fruits mûrs : pommes-coing-bergamote, d'agrumes avec des notes minérales. La bouche est pleine, équilibrée avec une bonne dynamique.

Accord : Tourtes, poissons, viandes blanches et aussi desserts.

Prix : 4.70 € TTC



IGP d'OC blanc "Louis Alban"

Cépage : Chardonnay

Degré : 13.5 %

Vinification :

Dégustation :

Accord :

Prix : 5.50 € TTC

D. Lys AOP Limoux

Cépage : Merlot - Cabernet Franc - Syrah

Degré : 13 %

Vinification : Traditionnelle, macération longue de 3 semaines, remontages assez nombreux et pigeages.

Dégustation : Robe rouge profonde avec des reflets encore violacés. Le nez est complexe, riche et intense avec des fruits mûrs, La bouche est pleine, charnue, les tanins sont ronds.

Accord : S'accorde à merveille avec le gibier, le fromage et viandes rouges grillées ou en sauce

Prix : 6.90 € TTC

Pas
de visuel
disponible



Fontaine à vin rouge Merlot 5 litres

Cépage : Merlot

Degré : 13 %

Vinification : Traditionnelle, macération longue de 3 semaines, remontages assez nombreux.

Dégustation : Robe rubis profond aux reflets sombres. Le nez est complexe à la fois frais et mûr (sureau, poivre) avec une bonne typicité variétale. Tanins fondus, la bouche est riche et harmonieuse d'une bonne longueur.

Domaine Faure

1 avenue de la Liberté 11300 La digne d'Aval
www.domainefaure.com - Tél / Fax : +33 (0)4 68 31 72 66

Accord : Gibiers, viandes rouges et fromages à pâte molle. Servir entre 16 et 18 degrés.

Prix : 11.00 € TTC



Fontaine à vin rosé Cinsault 5 litres

Cépage : Cinsault

Degré : 12 %

Vinification : Rosé de saignée après macération des baies pendant 12 heures.

Dégustation : Robe rose pâle, aux délicats reflets violine. Le nez est intense de fruits rouges, notamment fraise, framboise, agrumes. La bouche est bien fraîche, ample avec une bonne vivacité.

Accord : Pizzas, grillades et tout repas convivial. Servir entre 10 et 12 degrés

Prix : 11.00 € TTC



Carthagène

Cépage : Merlot

Degré : 17.5 %

Vinification : La Carthagène est une mistelle, c'est à dire que l'on mute du moût de raisin non fermenté avec de l'alcool neutre afin d'obtenir un vin de liqueur. Elle a été élaborée avec du moût issu du cépage merlot. Elle est fruitée, dynamique et enveloppante, possédant un bel équilibre entre sucrosité et alcool.

Dégustation : Consommez aussi bien en apéritif qu'en digestif. Servir bien frais entre 10 et 12 degrés.

Accord : En apéritif et en digestif.

Prix : 11.00 € TTC



Jus de raisin naturel

Prix : 3.00 € TTC



1 avenue de la Liberté 11300 La digne d'Aval
www.domainefaure.com - Tél / Fax : +33 (0)4 68 31 72 66

Bon de commande à imprimer

Merci de nous adresser ce bon de commande par courrier accompagné d'un acompte de 30%.
Par retour, vous recevrez une confirmation de commande qui stipulera le prix de vos frais de port.

Société :

Nom : Prénom :

Adresse complète :

.....

Tél. : Courriel :

Produits	Prix en € TTC	Quantité	Total
Jus de raisin naturel	3.00		
IGP d'Oc rouge "Marie Célice"	5.30		
IGP d'Oc rouge Cabertan	4.60		
IGP d'Oc rosé Cinsault	4.20		
IGP d'Oc blanc Mauzin	4.70		
IGP d'OC blanc "Louis Alban"	5.50		
D. Lys AOP Limoux	6.90		
Fontaine à vin rouge Merlot 5 litres	11.00		
Fontaine à vin rosé Cinsault 5 litres	11.00		
Carthagène	11.00		

*Promo : voir catalogue. **Frais de port en sus.

TOTAL**

Date et Signature