

# 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



### Vin de Pays d'Oc rouge Merlot

**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



### Vin de Pays 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 :** 4.70 € TTC



### Vin de Pays 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 :** 4.00 € 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



## **Vin de Pays 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 : 4.40 € TTC



## **Louis Alban**

Cépage : Chardonnay

Degré : 13.9 %

Vinification :

Dégustation :

Accord :

Prix : 5.50 € TTC



## **Fontaine à vin Merlot rouge 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.

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

# Domaine Faure

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

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		
Vin de Pays d'Oc rouge Merlot	5.30		
Vin de Pays d'Oc rouge Cabertan	4.70		
Vin de Pays d'Oc rosé Cinsault	4.00		
Vin de Pays d'Oc blanc Mauzin	4.40		
Louis Alban	5.50		
Fontaine à vin Merlot rouge 5 litres	11.00		
Fontaine à vin rosé Cinsault 5 litres	11.00		
Carthagène	11.00		

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

<b>TOTAL**</b>	
----------------	--

Date et Signature
-------------------