

LES BANCÈLS

Faugères rouge AOP biologique

HAUT et NORD

Nées plein nord sur nos hautes terrasses de schiste, les Bancèls incarnent l'identité du Domaine.

C'est le terroir avant les cépages ! Les terrasses de vignes d'altitude orientées nord, adossées aux Cévennes et profondément implantées dans le roc de schiste, transmettent à ce vin le goût du lieu et du paysage, verticalité et pureté.

Terroir	Terrasses de vignes d'altitude orientées nord, profondément implantées dans le roc de schiste
Encépagement	Sélection de Syrah sur terrasses et de Grenache sur coteaux en pente. Exposition Nord. Âge moyen des vignes 40 ans
Vendange	Rendements limités. Vendanges manuelles en petites cagettes. Travail gravitaire.
Vinification	Vinification isolée de chaque partie de parcelles et des éléments qui constitueront le futur vin, en cuves inox. Levures indigènes, sans ajout de sulfite. Maîtrise des températures. Macérations longues, extractions douces.
Elevage et degré	Elevage sur lies en cuve inox pendant minimum 12 mois. 13.5%
Dégustation	Un vin de gastronomie, à la structure soyeuse, à la fois délicat et puissant. Les Bancèls (« terrasses » en occitan). L'identité-même de Cébène dans toute sa pureté. Salinité, profondeur et pureté caractérisent ce vin de gastronomie, intense mais délicat. Sa personnalité, sa vitalité et sa persistance peuvent le classer parmi les références des grands vins languedociens. Arômes très purs, propres aux schistes. Bouche à la fois puissante et élégante. Douceur, sensualité et élégance des tannins, présents mais enrobés.
A table	Beau rôti d'Aubrac, épaule d'agneau à la fleur de thym, risotto aux truffes, champignons...