



75 cl  
MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ  
SCEA DOMAINE BENEZECH BOUDAL - PROPRIÉTAIRE RECOUANT 34300 ROQUESSELLES - FRANCE  
PRODUIT DE FRANCE - CONTAINS SUIVITES  
14,5% vol.

## FICHE TECHNIQUE

**NOM DU PRODUCTEUR :** SCEA DOMAINE BENEZECH BOUDAL  
**GERANTE :** Marie-Geneviève BOUDAL BENEZECH  
**ADRESSE :** 11 Chemin de l'Aire - 34 320 ROQUESSELLES  
**TELEPHONE :** 04 67 90 15 00 **TELECOPIE :** 04 67 90 15 60  
**MAIL :** [chateau-des-peyregrandes@wanadoo.fr](mailto:chateau-des-peyregrandes@wanadoo.fr) **SITE :** [www.chateaudespeyregrandes.com](http://www.chateaudespeyregrandes.com)

**APPELLATION :** FAUGERES

**NOM DU VIN :** CHATEAU DES PEYREGRANDES **CUVEE :** Prestige

**MILLESIME :** 2012 **COULEUR :** Rouge

**TERROIR :** Ere primaire: Schistes classiques du Faugérois (Carbonifère).  
Altitude: 200 à 300 mètres sur les avant-monts des Cévennes.  
Exposition plein sud, face à la mer.

**RENDEMENT :** 30 hl/ha **TITRE ALCOOMETRIQUE :** 14.5°  
**CEPAGES (en %) :** Syrah 40%, Carignan 40%, Mourvèdre 20%  
**VENDANGE :** Manuelle, Tri

**VINIFICATION :** Macération carbonique Carignans, macération traditionnelle autres cépages, élevage barriques 10 mois pour Syrah.

**LONGEVITE :** 12 ans

**ELEVAGE :** Fût de chêne, 1/3 neufs pour une partie de la cuve.

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :** Grenat mâtiné de violet, ce Faugères laisse deviner un bouquet de cerise burlat, de fruits mûrés mais l'aération laisse s'exhaler des parfums de cire d'abeille et de sarments brûlés. La rondeur en attaque s'équilibre avec une sensation chaleureuse amenée par les épices et des tanins certes présents mais élégants, belle complexité. Viande et gibier s'accommoderont volontiers de ce 2012.

Ce vin est élaboré avec des raisins issus d'une exploitation qualifiée au titre de l'agriculture raisonnée et suivant la démarche **TERRA VITIS et en conversion BIOLOGIQUE.**