



DOMAINE DE
L'ARBUSSELE

AUTHENTIQUE ROUGE

AOP FAUGERES

Cépages : 70% carignan, 20% grenache, 10% syrah

Degrès : 14,50%

Vinification : vendange manuelle et vinification traditionnelle.
Élevage en cuve.

Garde : 1 à 7 ans.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles 75cl

Dégustation : robe pourpre et brillante.
Le nez expressif sur des notes de mûre et garrigue.
Sa bouche révèle la puissance tannique du carignan, tout en restant ronde par la complémentarité des cépages.

Accord mets et vin : agneau, gibier, fromage de brebis, ...



LOUGE Sébastien
Vigneron
34320 FOS
06 18 07 47 96 / contact@domaine-larbussele.com