



DOMAINE DE
L'ARBUSSELE

REVELATION ROUGE

AOP FAUGERES

Cépages : 50% grenache, 20% carignan, 20% syrah, 10% Mourvèdre

Degrès : 14,50 %

Vinification : vendange manuelle et vinification traditionnelle avec pigeage.
Élevage en fût pendant 12 mois.

Garde : 5 à 10 ans.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles 75cl

Dégustation : robe rouge grenat et brillante
Le nez expressif avec des notes de cerise et caramel.
Sa bouche est ronde avec une belle fraîcheur, qui se termine sur des notes grillées.

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



LOUGE Sébastien
Vigneron
34320 FOS

06 18 07 47 96 / contact@domaine-larbussele.com