

FAUGERES « Cazalet » 2023 Domaine Saint-Antonin



Situation : Propriété familiale situé sur la commune de Cabrerolles, le domaine Saint-Antonin fût créé par Frédéric Albaret en 1994. Sa femme, Fabienne, le rejoint en 2001 et, petit à petit, la famille et le domaine s'agrandissent pour atteindre en 2012 la superficie de 26 hectares. A la vigne, les parcelles de Syrah et de Mourvèdre jouxtent les vieilles vignes de Carignan et de Grenache, cépages traditionnels de la région. Pour protéger ce sol fragile, Frédéric effectue un travail manuel important tout au long de l'année jusqu'aux

vendanges où le raisin est récolté à la main. A la cave, sa quête qualitative continue : il vinifie le plus simplement du monde, avec des extractions aussi douces que possibles, dans le but de mettre en avant son terroir.

Encépagement : Grenache et Carignan dominants, Syrah et Mourvèdre.

Terroir : Schistes de Faugères.

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 3 à 5 ans.

Observations : La cuvée Cazalet est le vin de « Tradition » du domaine, représentatif du terroir schisteux et issu d'un assemblage de vieilles vignes implantées sur les communes de Cabrerolles, Autignac et Laurens. Son nez est fruité, légèrement compoté, et épicé ; il révèle une belle fraîcheur. Sa bouche est ample, bien équilibrée sur des arômes de fruits, pruneaux et réglisse avec une belle longueur.

Quelques accords : Côte de bœuf d'Aubrac grillée, Cassoulet de Castelnaudary, Sauté de lapin au romarin...

