



GAMME FURBURY

FURBURY ROUGE

AOP Collioure rouge 2018 – Cuvée d'excellence

CEPAGES

Grenache Noir (65%), Syrah (25%), Mourvèdre (10%)

TERROIR ET CONDUITE DU VIGNOBLE

Schistes bleus et gris dégradés, exposition Nord-Ouest (Grenache noir), Est (Syrah) et Sud (Mourvèdre)

Âge moyen des vignes – 80 ans (vieilles vignes)

Vignes plantées en terrasse, taillées en gobelet, travaillées intégralement à la main

VENDANGES ET VINIFICATION

Vendange manuelle en caissettes de 10 kg

Passage en chambre froide 24 à 48h pour préserver les arômes

Érafflage manuel

Lente fermentation en barriques neuves de 500L avec extraction par pigeages quotidiens (fonds ouverts)

Pressurage délicat du marc - Assemblage des jus de goutte et de presse

12 à 18 mois d'élevage dans les mêmes fûts

DEGUSTATION

Nez – Élégant, complexe, notes de caramel, d'anis, de réglisse et de marron grillé

Bouche – Attaque souple, tanins fins, grande sucrosité, longue persistance, fin de bouche chaleureuse – La quintessence du Grenache noir

Service – 18°C

Accords – Foie gras, canard à l'orange, tournedos Rossini, forêt noire



LIEGE DU
ROUSSILLON



EXPLOITATION
CERTIFIÉE HVE3



EN CONVERSION
AB DEPUIS 2020