



 **Faugères**
Grands vins de Nature





« Sur le Piémont du Haut-Languedoc, la nature est parsemée de vignes. Elle chuchote à l'oreille des vignerons pour les inspirer. Les vins qu'ils élaborent en l'écoutant portent le grand nom de Faugères : ce sont de Grands Vins de Nature. »

Carte d'identité et chiffre-clefs

- ◆ **Surface** : 2000 ha sur 7 communes et un territoire de 5000 ha.
- ◆ **Volume** : 59000 hl
- ◆ **Rendement moyen sur 10 ans** : 33 hl/ha (max. autorisé : 45 hl/ha)
- ◆ **Caves & Domaines** : 59 caves, dont une coopérative
- ◆ **Terroir : un vignoble mêlé de nature sauvage** : sols 100% schistes, environnement naturel de garrigue et maquis, coteaux culminants à près de 400m, climat méditerranéen
- ◆ **Agroécologie : une appellation à la pointe !**
 - ◆ Cahier des charges intégrant des mesures agro-environnementales dès 2011
 - ◆ Bio et biodynamie : 60% des caves et plus de 40% des surfaces engagées soit 4 fois plus que les taux régional et national.
 - ◆ Ecopratiques variées : plus de 80% des caves avec au moins un engagement agroécologique allant au-delà du cahier des charges (bio, confusion sexuelle, HVE, enherbement, agroécosystèmes...)
- ◆ **Encépagement** :
 - ◆ **Rouges et Rosés** : Syrah (32%), Grenache et Lledoner Pelut (29%), Carignan (20%), Mourvèdre (11%), Cinsault (8%)
 - ◆ **Blancs** : Roussanne (43%), Vermentino (25%), Marsanne (15%), Grenache Blanc (12%), Viognier (4%), Clairette (1%)
- ◆ **Commercialisation** : France : 87% / Export : 13%

De Grands Vins de Nature

Des ROUGES... naturellement élégants

Amplés et puissants, les vins rouges offrent des tanins soyeux, des notes épicées et des senteurs de garrigue qui leur confèrent finesse et une saveur méridionale unique. Dans leur jeunesse, leur aromatique révèle également de petits fruits rouges et noirs soutenus par des notes fraîches et parfois mentholées. Leur complexité est quant à elle sublimée sur les vieux millésimes.

Des ROSÉS... naturellement gourmands

Avec leurs notes florales et leurs arômes de petits fruits rouges, les Rosés de Faugères sont des gourmandises à déguster tantôt à l'apéritif tantôt lors d'un repas d'été.

Des BLANCS... naturellement vibrants

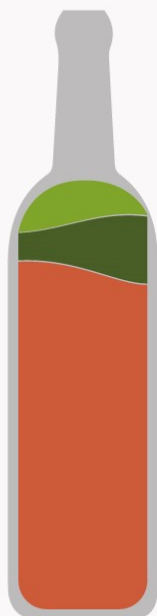
Plus confidentiels, les vins blancs de l'appellation sont complexes et équilibrés, avec des arômes qui rappellent l'amande ou l'abricot. Les sols de schiste leur apportent une minéralité et une vibration particulière.



3%
DE BLANC

17%
DE ROSÉ

80%
DE ROUGE



33 hl/ha

RENDEMENT MOYEN
SUR UN RENDEMENT MAXIMAL
AUTORISÉ DE 45 hl/ha



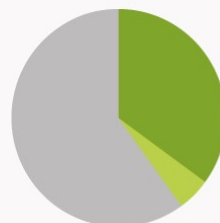
80%

DES CAVES

AVEC AU MOINS UN ENGAGEMENT

AGROENVIRONNEMENTAL*

* Labels AB, biodynamie, HVE ; confusion sexuelle, MAEC.



35% CERTIFIÉES BIO
5% EN CONVERSION

40%

DES SURFACES ENGAGÉES

DANS LE


BIO

SUR 1 862 HECTARES



AOP Faugères

Route des prés - 34480 LAURENS

 04 67 00 80 80

 contact.odg@faugeres.com

 www.faugeres.com

 Vins AOC Faugères

 Cru Faugères

 AOC Faugères