

◀ Retour au dossier **Millésime Bio : 20 vignerons à découvrir absolument**



 Partager

 Tweeter

S'abonner au site

Domaine de Cébène : l'éclat du mourvèdre à Faugères

Pleins et fringants, les mourvèdre et carignan de Brigitte Chevalier, au domaine de Cébène, prennent des allures septentrionales.

Date de publication : 22/01/2016 à 11:45



Brigitte Chevalier s'est installée sur les schistes de Faugères en 2007. Une progression fulgurante !

Domaine de Cébène

Faugères

Souvent musclés, virils, parfois sauvages, le mourvèdre et le carignan ont besoin d'être approchés avec beaucoup de douceur afin qu'ils livrent leur plus fine expression. Dans son petit vignoble de quatre hectares plantés sur les schistes de Faugères, Brigitte Chevalier parvient à faire jaillir une superbe fraîcheur dans ses rouges. Grâce à des vinifications et des élevages minutieux en barriques de 500 litres, la franchise du fruit est préservée donnant de l'éclat et des finales salivantes. Pourtant denses et généreux, les vins prennent des airs septentrionaux. À découvrir.

> La cuvée à ne pas manquer :

Faugères Felgaria 2011

15,5/20

Superbe expression mûre et sudiste du mourvèdre dans cette cuvée pleine d'élan à la texture extrêmement savoureuse.

33 € - 3 600 bouteilles produites

> Domaine de Cébène :

Superficie : 4 hectares

Nombre de bouteilles produites par an : 30 000

Label : Vin Bio (2012)

Tél. : 06 74 96 42 67

Adresse : BP 72, route de Caussinijouls, 34600 Faugères

> MILLÉSIME BIO :

Retrouvez le domaine de Cébène sur le stand : B1 - 384 du Salon Millésime Bio qui aura lieu au Parc des Expositions de Montpellier du 25 au 27 janvier 2016. La RVF propose aux 100 lecteurs qui se manifestent en premier de gagner des invitations. Pour cela, il faut remplir le formulaire d'inscription "**créer son badge pour Millésime Bio**" en mentionnant pour société "*La Revue du vin de France*".

> Retrouvez **les 66 vins incontournables du salon Millésime Bio** répartis en quatre grandes familles, dans La RVF de février 2016, actuellement en kiosque :



Alexis Goujard

 Partager

 Tweeter

 Envoyer

RETROUVEZ NOS INFOS, DÉGUSTATIONS,
COUPS DE CŒUR ET CONSEILS D'ACHAT

REJOIGNEZ-NOUS !