

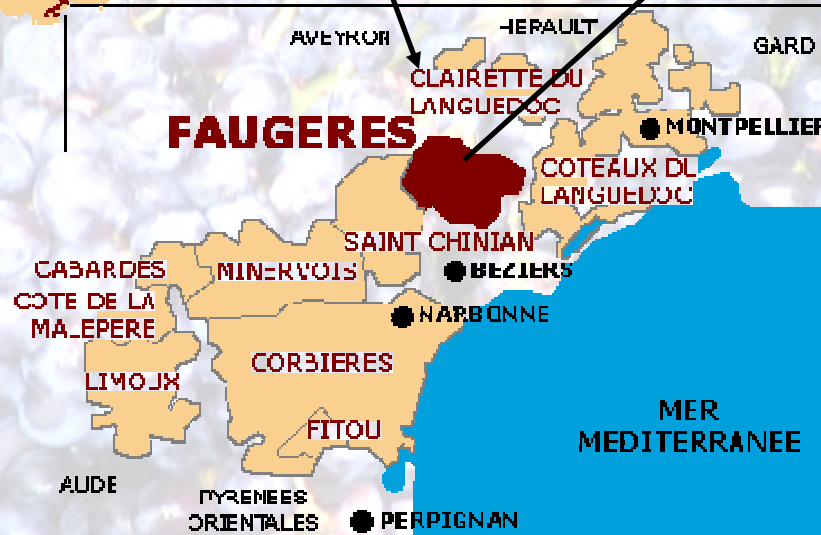


**Commanderij Osiris stelt
voor:**

AOC Faugères: *"the best of"*

Wyncommanderij Osiris Gent

Languedoc : Faugères



7 gemeentes: **Autignac, Cabrerolles, Caussiniojols, Faugères, Fos, Laurens, Roquessels.**
+ Hameaux de Lenthéric, La Liquière, Aigues-Vives (commune de Cabrerolles).

De druivenrassen :

- Voor rood én rosé:

CARIGNAN : 40 % maximum

CINSAULT : 20 % maximum

GRENACHE : 20 % minimum

SYRAH : 15 % minimum

MOURVEDRE : 5 % minimum

Het trio Grenache-Syrah-Mourvedre moet minstens 50% bedragen van de cuvée.

- Voor wit:

→ Belangrijkste druiven :

GRENACHE BLANC : 70 % maximum

MARSANNE : 70 % maximum

ROUSSANNE : 70 % maximum et 30% minimum

VERMENTINO : 70 % maximum

→ Toegelaten druiven :

10% maxi voor één of meerdere van de onderstaande druiven :

- Clairette
- Bourboulenc
- Macabeu
- Carignan blanc

Wijn 1 : ‘ *Château Grézan* ’

- Jaar : 2004
- AOC : Faugères
- Druif: grenache, syrah, carignan
- Bijzonderheden : ‘*Vieilles Vignes*’ –
stokken 85 jr. oud – 18 mnd. vatlagering

Wijn 2 : ‘ **Domaine Valambelle** ’

- Jaar : 2005
- AOC : Faugères
- Druif: 90% syrah – 10% mourvèdre
- Bijzonderheden : ‘**Grande Cuvée**’ –
terroir = 80% schistes, argilo-calcaire vr.
mourvèdre, manuele oogst, égrappage,
lange délestage én cuvaison, 12 mnd.
op barriques (1/3 nieuw), opbrengst =
20 hl/ha

Wijn 3 : ‘ **Domaine du Météore** ’

- Jaar : 2004
- AOC : Faugères
- Druif: 70% mourvèdre – 25% syrah – 5% grenache
- Bijzonderheden : ‘**Les Perséides**’ –
machinale oogst, druifjes égrappé,
traditionele vinificatie, lange cuvaison,
élevage op barriques voor 18 mnd. –
opbrengst = 31 hl/ha

Wijn 4 : ‘ *Château des Estanilles* ’

- Jaar : 2005
- AOC : Faugères
- Druif: syrah
- Bijzonderheden : ‘Clos du Fou’ –
zuidelijke helling – plantdichtheid 6500
pieds/ha – égrappé – cuvaison
gedurende 50 d. – 100% nieuw (frans)
hout – terroir = schistes

Wijn 5 : ‘*Mas Gabinèle*’

- Jaar : 2004
- AOC : Faugères
- Druif: 40% grenache – 40% syrah – 20% mourvèdre
- Bijzonderheden : ‘**Rarissime**’ – lange maceratie, remontage, délestage, pigeage – nieuwe barriques vr. 16 à 18 mnd., opbrengst tss 10 en 15 hl/ha !!

Wijn 6 : ‘ *Château La Liquière* ’

- Jaar : 2005
- AOC : Faugères
- Druif: 70% syrah - 15% grenache - 10% mourvèdre - 5% carignan
- Bijzonderheden : ‘**Cistus**’ – manuele oogst – égrappage, lange cuvaison (30-40 dagen) – remontage en pigeage – élevage op barriques gedurende 12 maand – terroir = schistes

Wijn 7 : ‘ *Didier Barral* ’

- Jaar : 2003
- AOC : Faugères
- Druif: carignan – syrah - grenache
- Bijzonderheden : ‘ *Jadis* ’ – bio-diversiteit en bio-evenwicht in de wijncultuur – gobelet – rupstractoren – bewerking via diagonaal tracé – runderen tussen de wijnstokken – sulfiet = doping.....

Wijn 8 : ‘*Domaine Saint-Antonin*’

- Jaar : 2005
- AOC : Faugères
- Druif: 50% syrah – 30% mourvèdre – 15% carignan – 5% grenache
- Bijzonderheden : ‘Magnoux’ – sol de schistes (leisteen)– vinificatie: 18 mnd sur lies op vaten demi-muid 600 l.

De Prijzen ?? !! :

- Wijn 1 : 11.50 €
- Wijn 2 : 12.00 €
- Wijn 3 : 10.00 €
- Wijn 4 : 24.00 €
- Wijn 5 : 27.00 €
- Wijn 6 : 13.40 €
- Wijn 7 : 22.83 €
- Wijn 8 : 11.00 €