



# **Domaine LA TOUR PENEDESSES**

## **Alexandre FOUQUE**

### **VINS DU LANGUEDOC**



• Séance du 12 mai 2016

## Histoire

L'histoire du vignoble du Languedoc débute avec les Grecs plusieurs ères avant la nôtre, lorsqu'ils y introduisirent la vigne au Vème siècle avant J.C. Et c'est comme bien d'autres vignobles français qu'il prend réellement son essor sous l'impulsion des Romains, qui reprirent le flambeau, fins connaisseurs de la culture de la vigne de leur état. C'est depuis cette époque que la viticulture joue un rôle vital dans l'économie régionale.

Durant le premier millénaire, les vins du Languedoc étaient généralement obtenus par une méthode singulière nommée « passerillage », qui consiste à faire sécher les raisins récoltés au soleil pour une surmaturation. C'est la construction du Canal du Midi au XVIIème siècle qui donnera une première impulsion au vignoble en dynamisant tout le secteur économique régional et plus particulièrement le secteur viticole. Ce dernier, sillonnant toute la région en reliant l'océan Atlantique à la mer Méditerranée, permet de faire connaître et de vendre les vins régionaux. Les vigneron profitèrent également de la pénurie des vins qui fut la conséquence de l'hiver particulièrement rigoureux de 1709 qui décima une grande partie des vignes. Le recours aux vins méditerranéens fut alors abondant. A cela s'ajouta, à la fin du XIXème siècle, le développement des chemins de fer qui permirent d'expédier plus facilement du vin aux mineurs et ouvriers du nord de la France notamment. Ce fut la période de plus grande prospérité du vignoble languedocien.

### **Le coup de grâce du phylloxera...**

En 1868, le Phylloxéra met un coup d'arrêt à cette belle expansion.

### **Le renouveau du vignoble languedocien**

C'est en 1945, après la création de l' INAO (Institut National des Appellations d'Origine) en 1936, que le vignoble et ses terroirs extraordinaires commencent à être reconnus au niveau national. Les premières appellations en VDQS (Vin de Qualité Supérieure) apparaissent sur tous les noms de terroirs, appellations qui se transformeront par la suite en AOC (Appellation d'Origine Contrôlée).

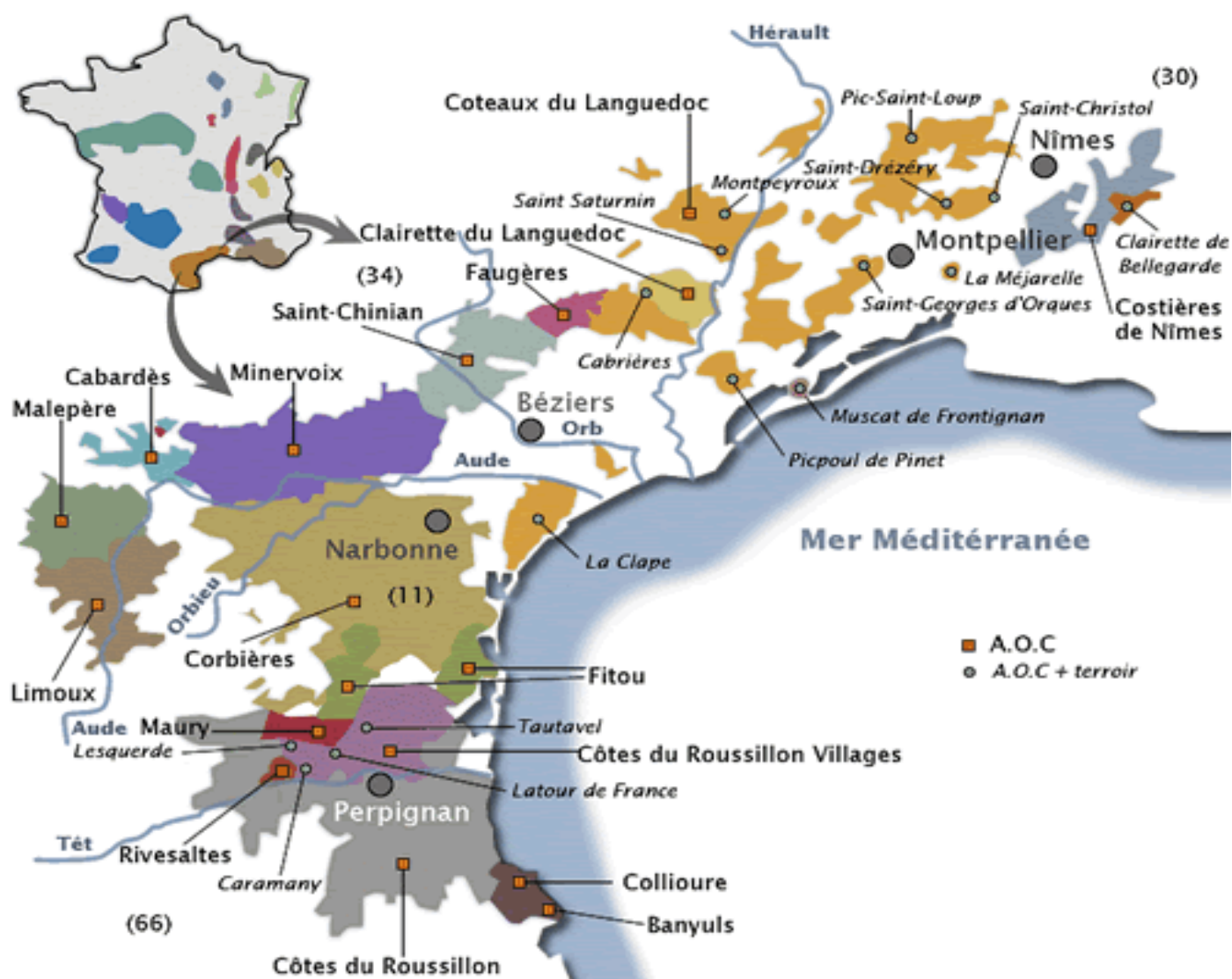
Depuis le début des années 1980, le vignoble languedocien connaît un grand remaniement tant quantitatif que qualitatif. Trop cantonné jusque là à sa mauvaise réputation, le Languedoc se réapproprie son terroir et entreprend une restructuration générale de son vignoble. A côté d'un arrachage massif des plants de vignes, les cépages typiquement méditerranéens sont développés en parallèle d'une réadaptation des cépages traditionnels et une optimisation de leur culture. Dès 1975, la sélection et des recherches sur la caractérisation des terroirs sont entreprises en Languedoc, accompagnées de recherches sur les modes de conduite des vignes, la maîtrise des rendements et de la vinification.

De nos jours, de nouveaux enjeux se bousculent aux portes du vignoble languedocien. Les modes de consommation ont changé, la production de vins s'est internationalisée. C'est chose faite en 2007, année de l'avènement de l'appellation régionale AOC Languedoc, point d'orgue de la stratégie Languedoc lancée depuis quelques années par le CIVL, Elle devient l'appellation référence du socle de la réorganisation de l'ensemble de la gamme des AOC du Languedoc dont le principal objectif est d'assurer une meilleure visibilité au consommateur.

## Situation géographique

Le vignoble du Languedoc-Roussillon s'étend sur 4 départements : l'Aude, le Gard, l'Hérault et les Pyrénées Orientales, sur une surface de 42800 hectares et pour une production de plus d'1 800 000 hectolitres par an.

En 1970, les cépages nobles furent plantés, ce qui donna un regain de popularité aux vins du Languedoc-Roussillon. Les cépages utilisés sont de ce fait très nombreux, les principaux étant le cabernet sauvignon, le carignan, le cinsault, le merlot, le mourvèdre, la syrah, le grenache noir et le grenache blanc, le muscat, le bouboulenc, la clairette, ou encore le mauzac et le picpoul. L'encépagement bénéficie d'ailleurs également d'une grande diversité des sols (schistes, grès, éboulis calcaires, terrains sablo-argileux, marnes....) qui explique la richesse des terroirs de cette région, et la diversité des AOC proposées, en rouge, rosé, blanc et vins doux. Les appellations les plus connues sont entre autres la Blanquette de Limoux ou encore le Muscat d'Alexandre Fouque travaille depuis 30 ans à la résurrection d'anciens cépages : Le Tempranillo, le Chenancon, l'Alicante, la Cunoise et le Terret Blanc à travers des vins qui sont à la hauteur de ses ambitions. Les vieilles recettes des vignerons d'autrefois n'y échappent pas non plus avec la résurrection de la Carthagène, qualité digne des grands vintages portugais



## Climat

Le climat du Languedoc-Roussillon est méditerranéen : il se caractérise par des hivers doux, des étés chauds et secs et des précipitations rares et concentrées sur la période hivernale. Les vents dominants sont la tramontane, vent sec et froid qui chasse les nuages, et le marin, vent humide qui au contraire amène les nuages. Il peut parfois être très violent.

# DOMAINE LA TOUR PENEDESSES



Les vignes du domaine de la Tour Penedesses se situent à Faugères, dans l'immense forêt de garrigues, véritable niche écologique de chênes verts et de liège.

Le domaine existe depuis plus de onze générations et depuis 2000 il bénéficie du travail de l'Artisan Vigneron Alexandre Fouque qui a engagé le domaine dans un mode culturel en biodynamie.

Le vignoble, planté à plus de 80 % en coteaux, couvre 40 hectares et est réparti sur plusieurs appellations, telles Coteaux du Languedoc (30 h), Faugères (10 h), les vins du Pays d'Oc et les Vins de Pays de Cassan et vendanges passerillées dans les meilleures années.

## **Les informations techniques du domaine**

1 – Zonage des parcelles suivant l'encépagement, l'âge des vignes, le type de taille, le mode de palissage, la culture du sol et la nature géo pédologique des sols pour définir des unités culturelles. Notre domaine a dressé une étude des potentialités du terroir pour exploiter la richesse et la diversité de ses sols et microclimats.

2 – Conduite en gobelet pour les vieilles vignes et en Cordon de Royat pour les vignes nouvelles (17 ans pour les plus jeunes) sur Syrah, Mourvèdre et Merlot avec taille courte à 2 yeux.

3 – Rendements limités oscillants entre 15 hl/ha sur les sols maigres et pierreux et 45 hl/ha en situation de bas de coteaux en sols détritiques et profonds de Vin de Pays d'Oc.

4 – Culture organique, seul sanctuaire d'une vie sauvage.

Culture raisonnée et environnement protégé pour suivre une charte interne coordonnée avec la Chambre d'Agriculture de l'Hérault.

Ces directives privilégient les fertilisants naturels et le travail du sol.

Sur le Domaine de la Tour Penedesses, des analyses de sol sont réalisées tous les 2 ans pour compenser les exportations de matières organiques dommageables pour la qualité du sol car ils constituent la « nourriture » des micro-organismes et permettent à la vigne de s'alimenter et tirer parti des spécificités de la roche mère, donc du Terroir.

Nous utilisons un compost de fumier de chèvre/brebis avec paille en association avec l'incorporation annuelle des sarments broyés et enfouis dans nos sols.,

5 - Traçabilité totale de la qualité amont :

- Etat visuel (suivant les stades phénologiques) par n° cadastraux ou unités culturelles,
- Travaux cultureux des sols,
- Apports de matières organiques,
- Matériels utilisés et temps passés par les employés vigneronns,
- Fiches de maturité et fiches de récolte

6 - Travail du sol évitant les désherbages chimiques favorisant vie microbienne et prospection en profondeur du profil racinaire.

7 - Cueillette manuelle en caisses de 50 kgs ou en petites bennes de 1000 kgs correspondant à un transport sans écrasement ni trituration des vendanges.

8 - Tri sélectif de la vendange tant sur l'état sanitaire que sur la maturité propre à développer une notoriété de grands rouges.



# Terroir

A la recherche d'un terroir d'exception pour l'implantation de son domaine, Alexandre FOUQUE devait finalement s'arrêter sur un environnement riche et diversifié tant sur ses terroirs que ses microclimats.

## Une diversité de terroirs pour une plus grande richesse

Nos terroirs marqués par une saison chaude et sèche sont nuancés par des nuits fraîches et une brise marine, le « grecque » qui modère les chaleurs au cœur de l'été.

L'expression du vignoble sur pentes sud améliore la maturité des Mourvèdres capricieux (terres volcaniques en coteaux sur Sainte-Marthe) et accentue sur les pentes nord l'effet du microclimat froid, en réduisant surtout l'été les heures d'ensoleillement comme sur nos terroirs de Saint Hilaire et Cadables, sur éboulis volcaniques replanté en Syrah.

## Une diversité de microclimats

C'est cette diversité de terroirs marquée par sa roche mère, ses microclimats, son exposition ou son orientation qui amène le Domaine de la Tour Penedesses à constater un étalement de la floraison de la vigne de près de 3 à 4 semaines. C'est cette diversité qui retarde aussi les vendanges en rouge jusqu'au début du mois d'octobre.

C'est à ses terroirs et ses microclimats parfois « froids » qu'il faut attribuer l'extrême complexité et la finesse des Crus de la Tour Penedesses ainsi que le rarissime équilibre des 3 éléments qui signent nos crus exceptionnels « Alcool-Polyphénols-Acide ».

## Gabian et Faugerois : des terroirs d'exception !

La Tour Penedesses à Gabian, c'est d'abord un terroir exceptionnel tant par sa diversité que par ses qualités qui conditionnent l'existence de nos grands crus :  
Sols structurés et drainés où les racines de la vigne ne connaissent ni asphyxie ni humidité excessive génératrice de surproduction.

Sols pauvres et maigres en coteaux qui exigent de la vigne souffrance et « stress » pour créer de nobles arômes. C'est dans les terroirs à forte expression qu'il faut chercher la réussite et l'expression des crus et cuvées signées du Domaine de la Tour Penedesses.

Notre vignoble en coteaux, fort de son potentiel de diversité et de richesses, montre que la présence de deux volcans éteints (entre lesquels fut édifié LE PRIEURÉ ROYAL DU CHATEAU DE CASSAN) amène des caractéristiques géo- pédologiques particulières :

Schistes à tendance acide,

Calcaires et dolomites,

Greizes, grès et schistes gréseux,

Roches Volcaniques avec des terres noires sur cailloutis de Basaltes (« Volcan » de Sainte-Marthe et « Volcan » des Cadables...)

Marnes avec argiles et molasses du tertiaire.

# Alexandre Fouque un vigneron qui ne manque pas de fougue !



**S'IL EST UN NOM A RETENIR EN LANGUEDOC C'EST BIEN CELUI D'ALEXANDRE FOUQUE, UN ARTISAN VIGNERON QUI POURRAIT BIEN MARQUER L'HISTOIRE D'UNE REGION VITICOLE EN PLEINE MUTATION.....**

Issu d'une famille d'agriculteurs qui lui a donné le goût du travail et l'amour de la terre, Alexandre Fouque affiche un parcours sans fautes qui l'a mené jusqu'au Domaine de la Tour Penedesses.

## **De la Bourgogne aux vignobles américains...**

C'est en 1992 qu'Alexandre Fouque s'initie à la viticulture œnologique au lycée viticole de Beaune.

Il entreprend ensuite un stage de 6 mois aux USA à l'université d'Oregon pour du conseil viticole et de la recherche appliquée.

Pour conclure son expérience américaine, il prend la responsabilité de Winemaker-assistant au Clos Pegase en plein cœur de la Nappa Valley.

Retour au berceau en 1994 et cette fois-ci sur les terres Champenoises où il renforce ses connaissances à l'université de Reims empochant son diplôme national d'œnologie. Il y séjournera quelque temps pour travailler tour à tour dans de prestigieuses maisons telles Vranken et Deutz Roederer.

## **25 ans et déjà des ambitions...**

En 1996 fort de ses compétences d'œnologue confirmé il veut aussi se donner les moyens de ses ambitions et notamment dans la gestion, finance et management, indispensable à ses yeux pour gérer son propre domaine. Il accomplit ainsi un ingénieur à l'Institut Administratif des Entreprises à la Faculté d'Aix en Provence.

## **Cap plein sud...**

La même année il devient œnologue adjoint directeur technique de l'Union des Caves de Côtes de Provence et Maures Esterel.

En 1997 il a 26 ans et prend la direction de la cave coopérative de Saint Tropez où il passe la production de 150000 à 600000 cols.

En 1999 il rejoint la coopération pour se mettre au service de l'Union des Vignerons des Côtes du Rhône.

Infatigable il enseigne aussi à l'Université du Vin où il participe à la formation des Sommeliers, commerciaux et professionnels du vin.

**Millésime 2000 Alexandre réalise enfin son rêve, il acquiert son propre domaine et écrit ainsi l'histoire de la Tour Penedesses dont les vins commencent d'ailleurs à faire parler de ce vigneron atypique.**

## **LES VINS DE LA DEGUSTATION**

### **Vins de cépage**

Pinot noir 2014

### **AOC Couteaux du Languedoc**

Cuvée Antique rouge 2013

Les Volcans, La Montée Volcanique, rouge, 2013

### **AOC Faugères**

La Montagne Noire, blanc 2015

La Montagne Noire, rouge 2015

La Montagne Noire, rosé 2015

Les Raisins de la Colère, rouge, 2014

Carthagène



## La Montagne Noire, AOC Faugères

... Sur Terroir de Schistes Marbriers ...

Origine géographique du cru :

Au nord de Béziers et au sud de Bédarieux, sur des massifs de marbre aux promontoirs dominés par des moulins édifiés au XVI<sup>ème</sup> siècle.

Terroir : Cru exclusivement constitué sur des schistes détritiques et marbriers, la structure superficielle et sombre de ces terroirs de coteaux aura donné son nom à la parcelle « LA MONTAGNE NOIRE »

Notre vignoble adossé aux massifs Cévenolles et Lozériens, les caractéristiques pédoclimatiques de Faugères pétrissent nos cuvées déjà bien trempées de typicités.

Mode de conduite : Système en Cordon de Royat avec palissage haut (2m20) sur Syrah, Mourvèdre et Grenache. Vieux gobelet de 45 ans d'âge sur Carignan noir !

Vendange : strictement manuelle en cagette sur des cépages « figués » en maturité toujours optimale.

Mode de vinification : Eraflage total des raisins par Erafloir AMOS Bourguignon.

Cuverie Inox Bourguignone à double paroi pour une vinification à froid. D'un diamètre extrêmement prononcé (2m30) pour une hauteur réduite (1m50) ces cuves à la technologie adaptée au pigeage nous permettent d'optimiser extraction de la couleur et finesse aromatique. Les fermentations malolactiques sont toutes réalisées après entonnage en barriques de 2.25 hl ou demi\_muids de 500 litres.

Assemblage : Grenache noir (20%), Syrah (60%), Mourvèdre (12%), solde en Carignan et Cinsault.

Volume de Production : 12000 à 18 000 bouteilles

### DEGUSTATION ET ESPRIT DU VIN

L'ASPECT : robe profonde grenat avec de très nombreux pleurs rendant une information importante sur la surmaturité de ces vendanges,

LE NEZ : bouquet assez aromatique et très diversifié. Nez velouté où se devine le mariage de la barrique avec les notes épicées, garrigue, olives noires, le ciste et le petit fruit noir (mûre et cassis). Des arômes de réglisse avec quelques notes délicates kirachs.

LA BOUCHE : bouche concentrée due aux tanins structurants liés au mariage des Syrah et Carignan. Première bouche fraîche et d'une belle générosité, la structure concentrée et soyeuse où se devine l'élevage montre une garde de 3 à 7 ans pour ce cru de belle distinction.

### SAVEURS ET ALLIANCES DES METS

Entrées : Terrine de chasseur, Tourte aux fromages ...

Viandes : Magret avec figues rôties au vinaigre balsamique, Côtes d'agneau aux herbes, Epaule d'agneau aux oignons confits, Tagine, Canard aux olives,

Température de dégustation : Entre 18°C et 20°C avec un carafage qui peut lui être très favorable



## Montagne noire, AOC Faugères blanc

« UN BLANC DE GASTRONOMIE »

### « Un Domaine de Grands Terroirs »

Ce vin blanc subtil et puissant est une sélection sur terroir de SCHISTES. Ce terroir de forts coteaux associe 3 cépages : Roussanne, Viognier et Vermentino.

Roussanne : 30 %  
Vermentino : 60 %  
Viognier : 10 %

**TERROIRS** : schistes

**MODE DE CULTURE** : laboures, travail inter cep sous le rang  
CERTIFIE VINS BIOLOGIQUES par BUREAU VERITAS,

**MODE DE CONDUITE** : Système en Royat palissé pour l'ensemble de l'encépagement.  
Rendement global des parcelles compris entre 25 et 30 hl/ha.

**VENDANGE** : Strictement manuelle, en sur maturité, tôt le matin, au levé du jour.

**MODE DE VINIFICATION** : Macération pelliculaire à froid d'une 10ème d'heures (8° à 10°) sous carboglace, Débourage à froid et Cryo-fermentation alcoolique longue de plusieurs mois en cuve Inox thermorégulée à double paroi. 50% vinifié en barrique de 500L.

**PRODUCTION** : 20 000 bouteilles

## DEGUSTATION ET ESPRIT DU VIN

**L'ASPECT** : Robe claire et vive aux reflets or et verts. Robe étincelante de brillance (cristalline) et de belle densité.

**LE NEZ** : Arômes délicats et floraux d'épices (cannelle), de fleurs blanches, d'agrumes (pamplemousse) avec des senteurs de fruits exotiques, d'abricot et de poire. Des notes de beurre et de brioche.

**LA BOUCHE** : Une belle amplitude en bouche de part un joli volume tactile relayé par une fraîcheur évitant lourdeur et platitude tant caricatural des vins méridionaux. Une structure concentrée, grasse en équilibre parfait avec l'acidité offrant vivacité et une surprenante longueur. Rétro-olfaction toute dans le fruit et l'élégance.



## Cuvée Antique Rouge, AOC Coteaux du Languedoc

« L'ESPRIT DU LANGUEDOC »

### « Un Domaine de Grands Terroirs »

Ce vin rouge est une sélection des plus vieilles vignes du Domaine. Il s'agit d'une cuvée comportant 9 cépages et 5 terroirs, mettant en lumière la qualité exceptionnelle des vieilles vignes languedociennes authentiques et nobles.

-Grenache : *Terroirs de greizes calcaires (29 ans d'âges) 65 %.*

-Syrah : *Terroirs de grés et de schistes (25 ans d'âges) 25 %.*

-Mourvèdre : *Terroirs de basalte volcanique (16 ans d'âges) 5%.*

- Aubun, Carignan, Cinsault, Tempranillo, Terrets gris, Terrets noirs : Amènent une diversité et un cortège de notes aromatiques.

**Production** : 40.000 bouteilles.

**MODE DE CULTURE** : laboures, travail inter cep sous le rang  
CERTIFIE VINS BIOLOGIQUES par BUREAU VERITAS,

**MODE DE CONDUITE** : Système en Royat palissé pour l'ensemble de l'encépagement, gobelets pour les grenaches. Rendement global des parcelles compris entre 25 et 30 hl/ha.

**VENDANGE** : Strictement manuelle, en sur maturité.

## DEGUSTATION ET ESPRIT DU VIN

**L'ASPECT** : Robe grenat soutenue et vive.

**LE NEZ** : Petits fruits rouges, de mûres et de cassis avec quelques notes miellées. On retrouve aussi la fleur de violette, des touches de poivres et en rétro-olfaction, le cuir et la réglisse se mêlent pour s'affirmer sur une longue persistance aromatique.

**LA BOUCHE** : Révélant une structure concentrée et délicate avec des tannins mûrs et soyeux. On retrouve un support alcooleux laissant envisager un bon potentiel de vieillissement.

## Les Raisins de la Colère - AOC Faugères

... Une cuvée des cimes...

Alliance de La Puissance d'un Languedoc et La Féminité d'un cru Bourguignon

Origine géographique du cru :

Au nord de Béziers et au sud de Bédarieux, sur des massifs de marbre aux promontoirs dominés par des moulins édifiés au XVI<sup>ème</sup> siècle.

Terroir : Cru exclusivement constitué sur des schistes détritiques en plaquette sur nos parcelles à l'altitude la plus élevée (plus de 500 mètres) .

Cette situation altitudinale permet de garder fraîcheur, acidité, garde et finesse pour cette "cuvée des cimes" à la garde incontestable.

L'altitude de nos parcelles sur pied des massifs Cévenolles donne toute sa typicité à cette cru du HAUT FAUGERES.

Mode de conduite : Système en Cordon de Royat avec palissage sur Syrah, Mourvèdre avec cordon à 40cm du sol pour améliorer la maturité.

Vieux gobelet de 45 ans d'âge sur Carignan noir !

Vendange : strictement manuelle en cagette sur des cépages « figués » en maturité toujours optimale.

Mode de vinification : Eraflage total des raisins par Erafloir AMOS Bourguignon.

Cuverie Inox Bourguignone à double paroi pour une vinification en cryomacération de 5 à 8 semaines à moins de 5 °C. D'un diamètre extrêmement prononcé (2m30) pour une hauteur réduite (1m50) ces cuves à la technologie adaptée au pigeage (2/jour) nous permettent d'optimiser extraction de la couleur et finesse aromatique.

La fin des fermentations alcooliques et la fermentation malolactique sont toutes réalisées après entonnage en demi\_muids de 500 litres neuf de chêne du centre, aux grains les plus fins, de haute futaie, et changés à chaque millésime.

Assemblage : Syrah (80) et Mourvèdre (20%) les bonnes années et carignan les années difficiles.

Volume de Production : 2000 à 5000 bouteilles , suivant les années et production extrêmement limitée et numérotée. Ce cru de qualité exceptionnel n'est mis en bouteille que les années climatiquement qualitatives propre à satisfaire la garde et l'excellence d'une tête de cuvée, image et symbole de son appellation et du domaine LTP.

### DEGUSTATION ET ESPRIT DU VIN

L'ASPECT : Robe rouge foncé couleur bigarreau d'une remarquable densité dont les pleurs et la jambe ne manquent pas d'étonner tous les dégustateurs,

LE NEZ : Nez de petits fruits noirs (mûre, cassis) avec des notes très florales. On retrouve en retroolfaction les notes de

## Les Volcans " La Montée Vocanique" , AOC Coteaux du Languedoc

... Sur Terroir de Basalte Volcanique avec de très nombreux Cailloutis ...

« Un Domaine de Grands Terroirs sur des Volcans endormis »

Ce vin rouge est une sélection des plus vieilles vignes en taille Royat du village. Dominant du Volcan de Sainte Marthe le PRIEURE ROYAL DU CHATEAU DE CASSAN les parcelles comportant 4 cépages sont établies sur un même terroir très spécifique : LAVES VOLCANIQUES et cailloutis de BASALTE

Cette cuvée met en lumière la qualité exceptionnelle des vieilles vignes Languedociennes authentiques et nobles sur une sélection de terroir : «Montée Volcanique ».

- Syrah : 60 %
- Mourvèdre : 25 %
- Grenache : 10 %
- Carignan : 5 %

Cet assemblage de cépages sur un même terroir amène une diversité et un cortège de notes aromatiques.

Production : 25 000 bouteilles.

### DEGUSTATION ET ESPRIT DU VIN

L'ASPECT : Robe rubis à grenat soutenue d'une remarquable densité dont les pleurs et la jambe ne manquent pas d'étonner les dégustateurs.

LE NEZ : Petits fruits rouges, de mûres, de cassis avec quelques délicates notes kirchées.

On retrouve aussi la fleur de violette, le poivre et la garrigue. En arrière plan et en rétro-olfaction, la réglisse et le boisé d'un élevage en barrique de 7 mois qui se mêlent pour s'affirmer sur une longue persistance aromatique.

LA BOUCHE : On retrouve un support tannique propre au mariage de la syrah et du mourvèdre établissant une harmonie parfaite avec grenache et carignan pour le support alcooleux laissant envisager un excellent potentiel de vieillissement. La bouche est puissante et la structure tannique arrondie par le gras montre une garde de 5 à 8 ans. Nos vieux Mourvèdre de 18 ans d'âge (les premiers implantés sur le village de Gabian) , nos Carignan de 1956 et Syrah de 1962 (les premières aussi implantées sur le village de Gabian) ne manquent pas de nous étonner !!

### SAVEURS ET ALLIANCES DES METS

Viandes rouges, côtes d'agneau aux herbes, plats festifs tels que daubes, magret grillé, mais aussi les plus belles pièces de bœuf ou de gibiers tel le cochon sauvage noir braisé sur sarments qui mérite les saveurs tanniques et épicées des VOLCANS de La Tour Penedesses dont les tannins soyeux en harmonie avec le gras et la générosité alcoolique permettent aussi de se marier avec la plupart des fromages crus.

Température de dégustation : Entre 17°C et 19°C avec une aération par débouchage ou un carafage avant le service.