

**CAÏUS**  
**AOC Faugères**  
**75 cl – 14,5° Vol**



Fiche technique créé le 08/08/2022

### Dénomination et descriptif du produit

Appellation d'Origine Contrôlé Faugères.  
Domaine du Causse Noir  
75cl – 14,5° Vol  
Vins Languedoc Roussillon

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

### Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,  
au sec, à l'abri de la lumière et des  
courants d'air.

Pour une longue conservation  
l'essentiel étant de respecter : une  
température basse et constante  
(autour de 10°C), une hygrométrie  
élevée (taux d'humidité).

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

#### **Liste des ingrédients :**

Cépages : Syrah – Mourvèdre -Grenache

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### Le + Produits

S'il fallait résumer ce vin en un mot, ce serait la finesse. Finesse des arômes de petits fruits rouges et de garrigue qui percent à l'olfaction, finesse des tanins veloutés qui tapissent un palais ample, rond et frais. Un vin plaisant, à apprécier dans sa jeunesse, même s'il vieillira sans doute bien.

Potentiel de garde: de 2 à 5 ans

### Conseils de dégustation

Nez riche, très minéral et frais. On détecte de fines notes de garrigues et de fèves de cacao. La bouche est puissante et dense, avec des tanins soyeux. Le vin est tout en équilibre et en complexité. Les vins sont non-filtrés, non-collés et très peu sulfités. La vendange est effectuée manuellement.

#### **Accords Mets et Vin :**

Il accompagnera parfaitement viandes rouges et charcuteries

**Comptoir de la Gastronomie**  
Épicerie Fine et Restaurant  
34 rue Montmartre 75001 Paris  
01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur [www.comptoirdelagastronomie.com](http://www.comptoirdelagastronomie.com)