



**Appellation :** Vin de France

**Dénomination :** Terres Falmet Carignan.

**Le domaine :** Domaine des Terres Falmet.



Terres Falmet est un Domaine créé en 1996 par Yves Falmet, lors de son arrivée dans la région de Saint-Chinian. Les vins sont authentiques et issus d'un vignoble constitué pour l'essentiel de très vieux ceps plantés sur un très grand coteau de 20 ha, exceptionnel, aux pentes farouches et au sol calcaire. La résistance naturelle de la vigne est ainsi préférée à la lutte chimique. Yves Falmet a même classé son vignoble en réserve naturelle afin que la flore et la faune puissent s'y épanouir et se diversifier. La vendange, comme les autres travaux de culture de l'année, se fait manuellement afin de récolter les raisins à maturité optimale et dans les meilleures conditions. Yves Falmet est un vigneron comme on les aime, autodidacte, authentique et passionné. Il dépasse les notions d'AOC ou d'assemblages pour naturellement élaborer des vins typés qui expriment avant tout leur terroir d'origine.

**Le terroir :** De cailloutis calcaire.

**Les Cépages :** 100% Carignan. Les vignes de Carignan ont plus de 80 ans. Ce sont les plus vieilles vignes du vignoble.

**Elevage :** Ce vin est ensuite élevé en cuve pendant un an et demi, soutiré deux fois, pas de collage.

**Formats disponibles :** Bouteille 75 cl.

**Notre appréciation :**

La robe de ce vin est noire et profonde. Le nez se révèle fruité, accompagné de parfums épicés. En bouche, c'est vin concentré, équilibré, avec une belle minéralité, aux tannins harmonieux et aux saveurs de fruits noirs, de poivre, de réglisse.

Potentiel de garde : 15 ans et plus.

**Certification :** HVE NIVEAU 3.

