

DOMAINE DE
CÉBÈNE

Haut-Terroir de Schiste



Le Domaine de Cébène est le seul Domaine de l'appellation Faugères avec les 2 labels biodynamiques
DEMETER ET BIODYVIN

À LA VENVOLE 2024

Faugères rouge AOP biologique et biodynamique

Dans le vent ! L'exposition insolite de nos vignes d'altitude, face au vent du nord, contribue à l'élégance aérienne de ce vin de « bistronomie », à la fois désaltérant et intense.

Terroir	<p>Une configuration unique et un lieu fort</p> <p>Exposition nord Face au vent dominant (la Tramontane) qui traverse les forêts du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc et apporte air pur, fraîcheur et bienfaits en toutes saisons.</p> <p>Socle de schiste pur Une des grandes originalités du terroir de Cébène vient de son socle très profond (de l'ère primaire), un affleurement de schiste pur, sans autre roche, combiné à la présence d'une couche particulièrement faible de sol arable en surface. Cette caractéristique contraint les vignes à une certaine sobriété et assure aussi une régularité de l'alimentation hydrique, les protégeant ainsi des aléas climatiques.</p> <p>Altitude Ancrées sur les hauteurs du nord de l'AOP Faugères à 300 mètres d'altitude, les vignes sont adossées au Mont du Caroux tout proche, qui culmine à 1 100 m.</p>
Cépages	Sélection de 3 parcelles ancrées sur la colline autour du chai : Carignan, Grenache et Mourvèdre
Vendange	Manuelle en petites cagettes. Arrivée immédiate des raisins dans le chai gravitaire, enserré dans les schistes, au milieu des vignes. Elaboration de notre propre levain (pied de cuve maison) avec nos raisins prélevés dans nos vignes quelques jours avant le début des vendanges.
Vinification	Vinification en cuve inox, sans ajout de sulfite, en partie en grappes entières. Maîtrise des températures, macérations relativement longues (autour de 3 semaines), extractions douces.
Elevage	Elevage en cuve inox pendant 8 - 10 mois. Assemblage peu de temps avant la mise.
Biodynamie	Travail biodynamique depuis de nombreuses années pour favoriser l'activité biologique des sols. Nos pratiques biologiques, biodynamiques et agroécologiques sont essentielles dans notre recherche de création de vin au goût du terroir, loin de tout artifice. <p>Le Domaine a souhaité officialiser ses pratiques, et dès 2023, année de sa demande de certification, s'est vu attribuer le label DEMETER, puis le label BIODYVIN.</p>

DOMAINE DE
CÉBÈNE

Haut-Terroir de Schiste

A table **A la Venvole 2024 – Désaltérant et intense** - Servir à 14°C-15°C
L'essence de Faugères s'exprime pleinement dans ce vin de bistronomie marqué par une verticalité aérienne, à l'élégance aérienne et soyeuse.
Juteux, gourmand, fruits noirs et rouges à juste maturité. Arômes et terroirs.

Servir assez frais pour des accords décontractés, voire improvisés : Brochettes d'agneau, poivrons marinés, veau ou porc aux morilles, gratin de légumes du soleil, pâtes fraîches...

Origine du nom *A la Venvole* est une ancienne expression qui signifie à l'improviste, sans préméditation, comme un coup de vent frais sur nos collines exposées au nord.
A la Venvole s'avère être le titre de la première œuvre de Georges BRASSENS, un recueil de poèmes édité en 1942.

Degré d'alcool 12%
A boire Entre 2 à 5 ans

Domaine de Cébène : une gamme de vins de bistronomie et de gastronomie (mais accessibles).

Au sujet du Domaine de Cébène Vignoble d'altitude en biodynamie (Biodyvin et Demeter) dans le Parc Naturel du Haut-Languedoc, sur les hauteurs de Faugères. Les sols de schiste pur exposés au nord et en altitude confèrent élégance et équilibre à nos vins de terroir.

Produits par notre domaine familial, créé il y a 18 ans, nos vins sont reconnus pour leur fraîcheur et élégance, leur expression du terroir, un packaging élégant. Ils sont reconnus par de nombreux media en France et à l'étranger.

- Membre de la Regenerative Viticulture Foundation
- Membre de The Old Vine Conference
- Nos Vieilles Vignes sont référencées dans le Old Vine Register (Jancis Robinson MW)

Packaging Verre allégé et bouteille réutilisable (Réseau France Oc'Consigne)
Bouchons liège