



FICHE TECHNIQUE : FAMAÉ

Domaine Semper

"L'expression profonde des schistes de Maury : un vin de soleil, intense et racé, porté par une élégance minérale."



Identité du Vin

- **Appellation** : Côtes du Roussillon Villages
- **Vigneron** : Famille Verdaguer
- **Région** : Roussillon (Maury)
- **Cépages** : Assemblage dominé par le **Grenache Noir** (vieilles vignes) et la **Syrah**.
- **Terroir** : Sols de **schistes noirs** feuilletés, typiques de la vallée de l'Agly, qui emmagasinent la chaleur le jour et la restituent la nuit.



Profil Organoleptique

- **Robe** : Pourpre intense, presque opaque, aux reflets grenat.
- **Nez** : Puissant et complexe. Notes de fruits noirs confiturés (mûre, myrtille), de kirsch, mêlées à des touches de réglisse, de cacao et une pointe de minéralité fumée (graphite).
- **Bouche** : L'attaque est ample et généreuse. Le vin possède une structure tannique présente mais d'une grande noblesse, avec un toucher soyeux. On y retrouve la gourmandise du Sud, contrebalancée par une finale fraîche et épicée.



Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre **16°C et 17°C**.
- **Potentiel de garde** : À déguster après 2-3 ans, peut vieillir sereinement pendant **8 à 10 ans**.
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Viandes** : Une belle entrecôte grillée, un magret de canard aux épices.
 - **Plats en sauce** : Tajine d'agneau aux pruneaux ou daube de bœuf provençale.
 - **Caractère** : Un gibier à plumes (faisan) ou un fromage de brebis affiné.

Le Mot du Sommelier

Le Domaine Semper réussit avec FAMAÉ à capturer l'essence sauvage de Maury sans tomber dans la lourdeur. C'est un vin "plein", complet, qui offre une superbe lecture du Grenache sur schistes. Un domaine qui grimpe en qualité millésime après millésime.