

LES  
TERROIRS

# FAUGÈRES

Noctambules

Rouge 2018 /19 - 14.5%



75 CL

**Terroir :** 100% schiste

**Cépages :** 35% Grenache, 30% Syrah, 20% Cinsault,  
15% Mourvèdre.

**Vinification :** macération traditionnelle,  
remontages et délestages réguliers

**Élevage :** en cuve inox.

**Couleur :** robe rouge aux reflets violines.

**Arômes :** arômes de fruits rouges frais et légère note de cacao.

**En bouche :** attaque souple et équilibrée sur des arômes de  
fruits rouges et de réglisse.

**Conseils du sommelier :** idéal sur une daube de sanglier,  
joutes de porc, etc.

**Servir chambré entre 16°C et 18°C.**



 GUILLAUME  
Gangloff

25, avenue du Stade  
66600 RIVESALTES - France  
☎ 09 82 25 63 84

✉ [contact@guilleumegangloff.com](mailto:contact@guilleumegangloff.com)  
[guilleumegangloff.com](http://guilleumegangloff.com)