



# Les Bancèls, 2020

Domaine de Cébène  
FRANCE, LANGUEDOC, FAUGÈRES

Vins bio, nés plein nord d'un terroir d'altitude et de schiste, dans le sud de la France.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	35% Syrah, 35% Grenache, 30% Carignan
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
RENDEMENTS	Moyenne de 25 hl/ ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0,30 gr/l
SUPERFICIE	8 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Sur les hauteurs de schiste de Faugères, dans le Haut-Languedoc (sud de la France)
EXPOSITION	Sur de hautes terrasses face au Nord.
GÉOLOGIE DU SOL	Géographie d'altitude des vignes, enracinées dans un affleurement de schiste spécifique à Cébène, sur les hauteurs du nord de l'AOP Faugères (300m).
VINIFICATION	Rendements limités. Vendanges manuelles en petites cagettes. Travail gravitaire. Vinification isolée de chaque partie de parcelles et des éléments qui constitueront le futur vin, en cuves inox. Levures indigènes, sans ajout de sulfite. Pigeages doux, contrôle des températures. Macérations longues.
ÉLEVAGE	Elevage isolé de chaque composante, en cuve pendant 12 mois

CODE SAQ  
14873953

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
42.70 \$

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Conquise par le potentiel et les promesses des schistes, Brigitte Chevalier fait l'acquisition de ses premières parcelles de vigne en 2007, à Faugères, au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc. Elle donne le nom de Cébène à cette aventure, en écho à la déesse du Languedoc qui a inspiré son nom aux Cévennes. Dès le tout premier millésime, le style et la délicatesse de ses vins ont conquis les meilleures tables, preuve de son talent pour magnifier les expressions de ces terroirs étonnants. En l'espace de peu de millésimes, le domaine s'affirme comme un leader de son appellation et suscite les plus hautes récompenses parmi le cercle des vignerons du grand sud de la France.