

## Cuvée "le Faucon"

*Ce vin est né des deux passions de Nicolas, le vin et la fauconnerie*

*Comme avec l'affaitage des faucons, la rigueur et la patience ont permis l'assemblage de deux cépages:*

*le Tannat et le Braucol.*

*Issu de rendements bas (25 hl/ha), L'élevage en cuve a patiné une matière dense et profonde sans en occulter le fruit.*

*Une explosion des sens: Vin de caractère, charnu et généreux aux notes de cerises noires.*



*A proposer en carafe au moins demi heure avant de servir autour de 17°. Corsé, charpenté, le Faucon est un vin de caractère qui s'harmonisera avec toute cuisine paysanne, les viandes rouges épaisses et bien juteuses, les confits. Le gibier lui conviendra également: civet de lièvre, daube. Un fromage bien affiné trouvera son compagnon de choix.*

*Possibilité de garde: au moins 8 ans.*

**Ce vin n'est ni collé ni filtré**