



ABBAYE SYLVA PLANA FINE FAUGERES



L'identité :

Cette eau de vie remise en production depuis le millésime 2000 est l'héritage direct d'une longue tradition de distillation des vins de Faugères, En effet depuis le début du siècle dernier, la Fine de Faugères connu un essor commercial d'une telle importance que l'appellation VDQS des vins secs porta le même nom pour profiter de cet aura,

Le génome :

Distillation de vin sec rouge et rosé, les cinq cépages de l'appellation sont présents dans chaque milléme : consault, grenache, carignan, syrah et mourvèdre,

La genèse :

Les vins utilisés pour sa production sont vinifiés sans So2 et fermentés très rapidement pour une parfaite pureté aromatique, Distillés dès les premiers froids de l'hiver selon la méthode charentaise en deux passages, les alcools obtenus sont ensuite élevés durant un minimum de 10 ans en barriques d'acacia et châtaignier, Le calage du degré d'alcool de 80% à 42% est effectué progressivement chaque année en compensant la consume de l'eau de vue par un ajout d'eau très faiblement minéralisé,

