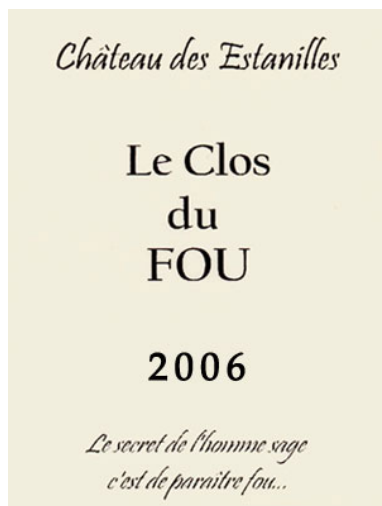


# FICHE DE CAVE



**Domaine :** Château des Estanilles  
**Région :** Languedoc  
**Appellation :** Faugères  
**Nom :** Clos du Fou  
**Couleur :** Vin rouge  
**Millésime :** 2006  
**Cépage(s) :** Une cuvée à dominante Syrah

**Boire :** 2010  
**Apogée :** 2011  
**Boire avant :** 2016

**Ouvrir :** 1 heure avant  
**Servir :** En carafe à 15°C

#### Suggestions gourmandes :

A déguster sur un gigot d'agneau, une oie rôtie, des viandes marinées, des gibiers à poils ou à plumes, un lapin au thym...

#### Description :

Notes : Guide Hachette 2\*\*(vin remarquable) Gault Millau 15,5/20 Le Clos du Fou est fruit d'une parcelle improbable, accrochée à un flanc de colline orienté plein Sud, créée il y a plus de quinze ans par Michel Louison, qui démontre là son jusqu'au-boutisme teinté parfois d'un brin de folie pour tirer le meilleur de son terroir. Une cuvée qui voit la rencontre de la Syrah et d'un terroir 100% purs schistes où se marient puissance et finesse, longueur et velouté. A découvrir absolument !

#### REGISTRE

Date achat	Nombre de bouteilles	Format	Prix d'achat	Emplacement

#### Commentaires :