



FICHE TECHNIQUE

AOP FAUGERES – Château Chênaie "Conviction"

(rouge)

Il y a bien longtemps, des hommes ont sculpté pierre à pierre de superbes terrasses exposées plein sud dans les schistes éblouissants. C'est sur ces sols qu'est né le vignoble du Château Chênaie, bénéficiant de la douceur du climat méditerranéen.

L'encépagement est très varié, avec des vignes allant de 35 à 85 ans.

Les vendanges sont manuelles et les raisins, cueillis à maturité optimale sont triés et égrappés.

Le Château historique, datant du 12^{ème} siècle, était au moyen-âge un poste de surveillance pour le passage de la montagne à la plaine Méditerranéenne.

Le savoir-faire à la vigne se retrouve sublimé par les vinifications de la famille Chabbert. Les schistes donnent de grands vins, puissants et élégants, et apportent naturellement fraîcheur et minéralité à des vins "solaires", aux tannins étonnamment fins, veloutés et soyeux dès leur jeunesse.

Assemblage: Carignan, Grenache, Mourvèdre, Syrah

Degré: 13,5% Vol.

Vinification:

Travail du sol avec enfouissement de l'herbe seulement pendant le cycle végétatif de la vigne.

Vendanges manuelles avec tri et égrappage.

Rendement moyen : 40 Hl / Ha.

La vendange est égrappée pour la Syrah et le Grenache, pour une durée de cuvaison de trois semaines environ avec extraction douce.

Le Carignan est vinifié en grappes entières pour préserver la douceur des tanins.

Notes de dégustation:

On retrouve dans ce vin rouge à la robe pourpre, la souplesse des tanins des vins de schistes, renforcé par des arômes très doux de poivre, de framboise et de cerises confites. La bouche est souple et patinée. Un grand classique du Château Chênaie.



**AOP Faugères
Château Chênaie**

S.A.R.L. French Wines & Terroirs

Avenue des Potiers – 81600 – Montans – France

Tél. +33 (0)6 24 45 27 48 - Email : contact@frenchwinesterroirs.com

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793