



FICHE TECHNIQUE

AOP FAUGERES – Château Chênaie "Face à la Mer"

(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: Dominante de Grenache complétée par du Carignan.

Degré: 12% Vol.

Vinification:

Vigne de Carignan de plus de 85 ans.

Ces vignes de Grenache et Carignan sont réservés aux terres plus exposées et ventées, bien adaptées à ces deux cépages moins "fragiles".

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

Vendanges manuelles avec tri et égrappage.

La fermentation alcoolique est induite par levurage, et est suivie d'une fermentation malolactique.

Notes de dégustation:

Un profil original, "aérien", floral avec des notes de glycine et de violette.

Une bouche tout en rondeur aux petits fruits rouges (groseille, cerise)."



**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