



# FICHE TECHNIQUE

AOP FAUGERES – Château Chênaie

"Les Ceps d'Emile"

(rouge)

**I**l 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 12ème 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 Carignan complétée par de la Syrah

**Degré:** 13% Vol.

### Vinification:

Vigne de Carignan de plus de 85 ans.

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

Vendanges manuelles avec tri et égrappage.

Vinification de 6 mois en barriques.

### Notes de dégustation:

Robe de couleur rouge intense aux nuances rubis.

Arômes de petits fruits noirs, de tapenade, de pain toasté, de cachou, de chocolat.

Très jolie structure de bouche, pleine et délicate à la fois. Finale poivrée



**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](mailto:contact@frenchwinesterroirs.com)

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793