



FICHE TECHNIQUE

AOP FAUGERES – Château Chênaie

"Les Douves Blanches"

(blanc sec)

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 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 Roussanne, assemblé avec du Viognier et du Rolle

Degré: 12% Vol.

Vinification:

Travail du sol avec enfouissement de l'herbe pendant le cycle végétatif de la vigne pour le Rolle et le Viognier; et seulement une rangée sur deux pour la Roussanne.

Vendanges manuelles avec tri et égrappage.

Rendement moyen de 25 Hl/Ha.

Pressurage après huit heures environ de macération pelliculaire.

Débourbage et départ en fermentation.

Notes de dégustation:

Le nez est grillé, de fruits confits (abricot).

La bouche est à la fois onctueuse et tonique, présentant des notes de poire au caramel.



**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