



FICHE TECHNIQUE

AOP FAUGERES – Château Chênaie

"Loblivia"

(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 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: 80% Mourvèdre, 20% Grenache

Degré: 13% Vol.

Vinification:

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

Vendanges manuelles avec tri et égrappage.

Vendange en vert. Rendement moyen de 28 Hl/Ha.

Durée de cuvaison de 40 jours.

Elevage quatorze mois en barriques, dont 50% en barriques neuves.

Notes de dégustation:

Robe d'un grenat profond.

Les arômes demandent un petit échange préliminaire avec l'air ambiant.

Ils s'expriment alors avec force et développent des notes de confiture de myrtille et de griotte, de poivre noir, de badiane de havane, de vanille.



**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