



Par Jean-Michel Arnaud

Artisan Vigneron

CHATEAU FAITEAU TRADITION

AOC MINERVOIS ROUGE

2017



Capiteux et fruité

Robe : soutenue et intense.

Nez : puissant et complexe, sur aromatique d'épices et de fruit rouges

Bouche : attaque franche, dense et volumineuse. Notes de fruits rouges accompagnés d'épices. Les tanins sont présents et fondus, la bouche est équilibrée et termine sur la fraîcheur.

Cépages : Syrah 45%, Carignan 25%, Grenache 25%, Mourvèdre 5%.

Rendement : 42 Hl/Ha.

Age moyen des cépages composant la cuvée : Syrah 31 ans, Carignan 61 ans, Grenache 51 ans.

Terroir : sol argilo calcaire avec une pierrosité de 50%, exposition Est Ouest. (Les terrasses de La Livinière).

Vendanges : manuelles.

Vinification et élevage : les vendanges sont effectuées manuellement avec un triage à la vigne et à la cave. Les raisins sont acheminés à la cave par des bennes de 1000 Kg. Vinifié en égrappé avec une cuvaison d'environ douze jours. Durant la fermentation nous réalisons délestages et remontages. Elevage en cuve après assemblage durant six mois.

Mise en bouteille mai 2018 par nos soins dans la cave.

* Sud de France



CHATEAU FAITEAU – Languedoc – France

Adresse : 17 bis route des Mourgues 34210 La Livinière.

Mob (0033) 06-15-90-89-48 ou (0033) 06-23-00-45-61 mail : contact@chateaufaiteau.com

Web : <http://chateaufaiteau.com/>