



Par Jean-Michel Arnaud

Artisan Vigneron

\* *Sud de France*

## CUVÉE GASTON CHATEAU FAITEAU

AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE

2016

### *La force tranquille*

**Robe :** rubis soutenue.

**Nez :** dense et complexe torréfaction, cacao, épices et fruit sur muris.

**Bouche :** bel ensemble concentré et complexe trois cépages en totale complémentarité. Attaque franche, les tanins sont denses onctueux et volumineux. On retrouve les épices et les fruits macérés accompagnés par les notes de moka et de grain de café. A carafier ou ouvrir la bouteille deux heures avant de servir.

**Rendement :** 40 Hl/Ha.

**Cépages :** Syrah 70%, Carignan 15%, Grenache 15%.

**Age moyen des cépages composant la cuvée :** Syrah 19 ans, Carignan 64 ans, Grenache 59 ans.

**Terroir :** calcaire à marno-calcaire exposition Sud.  
(Les soubergues et les premières côtes 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. Ce vin résulte de l'assemblage de deux vinifications : alcoolique et malolactique.

Vinifié en égrappé avec une cuvaison de quinze jours. Durant la fermentation nous avons effectué des remontages et des pigeages à raison d'un par jour, puis en phase de cuvaison, un remontage par jour. La fermentation malolactique s'est déroulée en fût. Elevé en fût (100%) durant douze mois. Une fois l'assemblage définitif réalisé, un élevage en cuve a été effectué afin d'avoir un mariage parfait avant la mise en bouteille, qui a eu lieu en février 2018 par nos soins à la cave.

**Conditionnement :** Bordelaise Elite 75cl et Magnum en caisse bois 150 cl.



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@chateaufauteau.com](mailto:contact@chateaufauteau.com)

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