



Par Jean-Michel Arnaud

Artisan Vigneron

## LA VIGNE DES CHANSONS

AOC MINERVOIS ROUGE

2015

*Fin et fruité*

**Robe :** d'un violet profond.

**Nez :** fruité sur notes de pêche, grenade et framboise.

**Bouche :** attaque fruitée avec légers tanins fondus qui vous tapissent le palais.

**Rendement :** 45 Hl/Ha.

**Cépages :** Cinsault 50%, Carignan 50%.

**Age moyen des cépages composant la cuvée :** 30 ans.

**Terroir :** sol calcaire à marno-calcaire, peu profond. Situé sur les coteaux de l'aire de délimitation « Minervois 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 est vinifié en égrappé et une cuvaision de vingt jours. Durant la fermentation nous effectuons délestages et remontages, puis en phase de cuvaision, un remontage par jour afin de maintenir le chapeau de marc humide. Températures de fermentation à 25°C, et maintien de la température de cuvaision à 22°C. Ce vin a été élevé en cuve.

Mise en bouteille en Mai 2016.

\* Sud de France



CHATEAU FAÎTEAU – 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](mailto:contact@chateaufaiteau.com)

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