

La Mosaïque des Sens

A L'OREILLE

Par sa musique vivante : le chant des cigales à la saison chaude, le souffle bruyant enivrant glacial et acéré du Mistral l'hiver...

A L'OEIL

Par cette profondeur de vues par temps frais avec la majestueuse Montagne Noire au Nord Est, véritable acteur du climat semi-aride, vers le Sud on y voit l'élégance ciselée des terrasses qui mènent jusqu'à la mer...

AU NEZ

Par ses senteurs de thym, de buis, de fenouil et de pierres chaudes qui vous brûlent l'intérieur, tant l'air y est chaud au plus fort de l'été...

EN BOUCHE

Par son vin dégusté sur les terrasses ombragées et bruyantes, accompagnées des plats du coin Fréginat, écrevisses braconnées dans les ruisseaux du coin, sanglier, poulet dominical, petits farcis et figes au vin du jardin...

AU TOUCHER

...

Le Reflet de la Nature



LA VIGNE DES CHANSONS - BLANC

VIN DE FRANCE
2025

TERRET 60% GRENACHE 40%



A PROPOS DE CETTE CUVÉE

- Parcelles de 10 ans
- 210m d'altitude, bénéficiant de la fraîcheur des nuits.
- Sols : marnes gréseuses et calcaire tendre
- Vendangé exclusivement à la main
- Pressurage direct
- Pendant la vinification : maîtrise de la température de fermentation, travail des lies fines par bâtonnage.
- Mise en bouteilles en fin d'hiver début printemps.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe claire et limpide.

Nez expressif, marqué par des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

Bouche fraîche et harmonieuse, dévoilant des arômes d'agrumes et de fruits à noyau, avec une finale élégante sur l'abricot sec.

L'ensemble est équilibré, porté par une belle fraîcheur en finale.

Idéal à l'apéritif, il accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons, les fromages ainsi que les viandes blanches.



PROFIL



Garde :
2 ans

Service :
10°C



Château Faiteau
17 bis route des Mourgues
34210 La Livinière
Languedoc, France
www.chateaufaiteau.com



Visite | ouverture

De mai à septembre, du lundi au samedi.
D'octobre à avril, le lundi, jeudi et vendredi.
Possibilité de prendre rendez-vous, en dehors de nos jours et horaires d'ouverture.



@chateaufaiteau



Chateau Faiteau



contact@chateaufaiteau.com



+33 6 15 90 89 48

LA VIGNE DES CHANSONS - ROSÉ

AOP MINERVOIS
2025

CINSAULT 50% SYRAH 50%



A PROPOS DE CETTE CUVÉE

- Parcelles âgées de 11 et 21 ans.
- De 120m à 180m d'altitude.
- Sols argilo calcaire
- Vendangé exclusivement à la main
- Rosé de pressurage
- Pendant la vinification : maîtrise de la température de fermentation, travail des lies fines par bâtonnage.
- Mise en bouteilles en fin d'hiver début printemps.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe saumonée, claire et limpide.

Nez franc et expressif, dévoilant des arômes de fruits rouges.

Bouche marquée par une belle persistance aromatique mêlant fruits rouges, notes briochées et une touche saline.

Gourmand, frais, équilibré.

Accompagnera entrées à base de légumes crus, tarte salées, autant que des petits farcis, légumes à la plancha et viande blanche.

Anime parfaitement l'apéritif.



PROFIL

Fruité	●●●●●
Floral	●○○○○
Minéral	○○○○○
Fraicheur	●●○○○

Garde :
2 ans

Service :
10°C



Château Faiteau
17 bis route des Mourgues
34210 La Livinière
Languedoc, France
www.chateaufaiteau.com



Visite | ouverture

De mai à septembre, du lundi au samedi.
D'octobre à avril, le lundi, jeudi et vendredi.
Possibilité de prendre rendez-vous, en dehors de nos jours et horaires d'ouverture.



@chateaufaiteau



Chateau Faiteau



contact@chateaufaiteau.com



+33 6 15 90 89 48

LA VIGNE DES CHANSONS - ROUGE

AOP MINERVOIS
2024

CINSAULT 80% CARIGNAN 20%



A PROPOS DE CETTE CUVÉE

- Parcelles âgées de 13 et 63 ans.
- Altitude d'environ 170m
- Sol : argilo calcaire avec présence de marnes et de grès.
- Vendangé en partie à la main, à maturité.
- Vinifié en égrappé
- Remontages uniquement.
- Cuvaison courte
- Rapide mise en bouteilles pour capturer les arômes.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

La robe est rouge, brillante, peu profonde.

Le nez à une très belle aromatique fruité, de même que pour l'attaque en bouche : fruit rouge.

Tanins peu présent.

Gourmand à souhait, plaisir instantané.

Accompagnera vos entrées, cuisine légère, cuisine épicée, cuisine du monde.

Apprécie grandement l'apéritif et tout ses accompagnements tel que les tartinables et toutes cochonnailles.



PROFIL

Fruité	●●●●●●
Minéral	●○○○○○
Epicé	●○○○○○
Tanins	○○○○○○
Boisé	○○○○○○

Garde possible :
5 ans

Service :
18°C

Peut se rafraîchir



Château Faiteau
17 bis route des Mourgues
34210 La Livinière
Languedoc, France
www.chateaufaiteau.com



Visite | ouverture

De mai à septembre, du lundi au samedi.
D'octobre à avril, le lundi, jeudi et vendredi.
Possibilité de prendre rendez-vous, en dehors de nos jours et horaires d'ouverture.



@chateaufaiteau



Chateau Faiteau



contact@chateaufaiteau.com



+33 6 15 90 89 48

NU & CULOTTÉ

VIN DE FRANCE
2023

SYRAH 70% CARIGNAN 30%



A PROPOS DE CETTE CUVÉE

- Parcelles âgées de 31 à 61 ans
- Sols argilo-calcaire marneux avec des veines de calcaire tendre.
- Vendange manuelle
- Vinifié en égrappé, sur levures indigènes
- Remontages, délestages
- Elevée en cuve
- Filtration et mise en bouteille au printemps
- Cuvée sans sulfites ajoutés

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

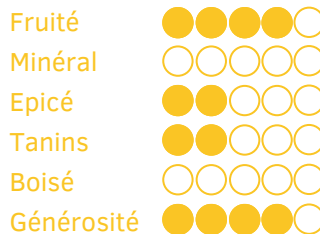
La robe, est d'un rouge foncé intense. Le nez à l'aromatique de fruits, herbes fraîches.

En bouche, elle nous offre une belle densité sur les fruits noirs, avec une finale réglissée.

Cuvée solaire, elle vous transmet la bonté de notre travail.



PROFIL



RÉCOMPENSES

Millésime 2023 - Médaille d'Argent au Concours des vins Terre de Vins 2025.

Millésime 2022 - Elu coup de cœur par Terre de Vins - Article rédigé par Sylvie TONNAIRE



Garde possible :
5 ans

Service :
18°C



Château Faiteau
17 bis route des Mourgues
34210 La Livinière
Languedoc, France
www.chateaufaiteau.com



Visite | ouverture

De mai à septembre, du lundi au samedi.
D'octobre à avril, le lundi, jeudi et vendredi.
Possibilité de prendre rendez-vous, en dehors de nos jours et horaires d'ouverture.



@chateaufaiteau



Chateau Faiteau



contact@chateaufaiteau.com



+33 6 15 90 89 48

CHÂTEAU FAITEAU

AOP MINERVOIS
2022

SYRAH 50% CARIGNAN 20% GRENACHE 20% MOURVÈDRE 10%



A PROPOS DE CETTE CUVÉE

- Parcelles âgées de 31 à 61 ans, provenant de nos 3 terroirs : sur terrasses caillouteuses, les soubergues composées de grès et marnes gréseuses, et les premières côtes composées de calcaire.
- Altitude entre 160m et 180m
- Vendangé en partie à la main à maturité
- Vinifié en égrappé
- Remontages et délestages pour extraire les arômes
- Elevage en cuve après assemblage durant 6 mois.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Cette cuvée vous offre une robe brillante, d'une rouge vif, profond, au nez expressif de fruits rouges mûrs, accompagnés d'épices.

En bouche, l'attaque est franche, dense et volumineuse, les tanins sont présents et fondus.

Bel équilibre, belle harmonie, belle fraîcheur avec une finale gracieuse.

La cuvée Château Faiteau respire l'enchantement de notre terroir et la sincérité de notre travail.



PROFIL

Fruité	●●●●○
Minéral	●●●●○
Epicé	●●●●○
Tanins	●●○○○
Boisé	○○○○○
Générosité	●●●●○



RÉCOMPENSES

Millésime 2022 -

Médaille d'OR au concours des grands vins de France à Macon 2025

2* au Guide Hachette des Vins 2026 "Des arômes séduisants et gourmands de cassis frais et d'épices, une texture veloutée, de la matière, beaucoup de fraîcheur, des tanins croquants, un fruité très juteux : le jury salue un minervois "moderne et énergique"

Médaille d'OR au concours des Vignerons Indépendants 2026

Millésime 2021 - Médaille d'Argent au concours des grands vins de France à Macon 2023

Millésime 2017 - Médaille d'OR au concours des grands vins de France à Macon 2018



Garde possible :
5 à 8 ans

Service :
18°C



Château Faiteau
17 bis route des Mourgues
34210 La Livinière
Languedoc, France
www.chateaufaiteau.com



Visite | ouverture

De mai à septembre, du lundi au samedi.
D'octobre à avril, le lundi, jeudi et vendredi.
Possibilité de prendre rendez-vous, en dehors de nos jours et horaires d'ouverture.



@chateaufaiteau



Chateau Faiteau



contact@chateaufaiteau.com



+33 6 15 90 89 48

GASTON

AOP LA LIVINIÈRE
2020

SYRAH 70% CARIGNAN 15% GRENACHE 15%

A PROPOS DE CETTE CUVÉE

- Parcelles âgées de 31 à 71 ans, situées sur les soubergues composées de grès et marnes gréseuses, et les premières côtes composées de calcaire.
- Altitude varié entre 100m et 220m
- Vendangé à la main
- Vinifié en égrappé
- Remontages, délestages, pigeages pour extraire les arômes
- Elevage en cuve d'un an minimum après assemblage

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Cette cuvée vous offre une robe intense, d'un rouge violine.

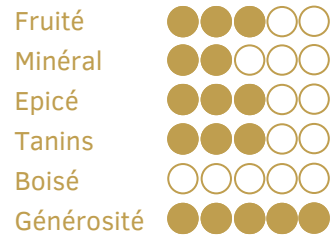
Au nez, aromatiques gourmandes et complexes : des notes de moka, de sous-bois, de fruits noirs confiturés.

En bouche les tanins sont fondus, soyeux. Belle longueur.

A apprécier entre cheminée, barbecue et potager de saison.



PROFIL



RÉCOMPENSES

Millésime 2020 -
Médaille d'OR du concours des grands vins de France à Macon 2025

Millésime 2019 -
Coup de cœur décerné par la maison des vins du minervois.

Millésime 2018 -
Médaille au concours Bettane+desseave prix+plaisir.

1 étoile au Guide Hachette des Vins 2022.
Coup de cœur décerné par la maison des vins du minervois.

Millésime 2017 -
Médaille d'Or concours Elle à Table.
Médaille d'Or du concours des Grands Vins de France à Macon.

Garde possible :
+ de 10ans

Service :
18°C

Peut se
décanter
avant conso.



Château Faiteau
17 bis route des Mourgues
34210 La Livinière
Languedoc, France
www.chateaufaiteau.com



Visite | ouverture

De mai à septembre, du lundi au samedi.
D'octobre à avril, le lundi, jeudi et vendredi.
Possibilité de prendre rendez-vous, en dehors de nos jours et horaires d'ouverture.



@chateaufaiteau



Chateau Faiteau



contact@chateaufaiteau.com



+33 6 15 90 89 48

FLORIANE

AOP LA LIVINIÈRE
2022

SYRAH 84% MOURVÈDRE 16%



A PROPOS DE CETTE CUVÉE

- Sélection parcellaire, jeune vigne de 6 ans, ancien coteaux abandonnés reconquis, exposé sud
- Altitude de 230m.
- Faible rendement, env. 25h/hectares.
- Sol argilo calcaire avec des veines de calcaire tendre
- Vendangé à la main, raisins légèrement sûr mûrit.
- Vinifié en égrappé
- Remontages, délestages.
- Elevage en jarre (60% en argile, 40% en grès.) *La micro oxygénation est favorisée, conservant la pureté du fruit : ce type d'élevage ne confère n'y gout, n'y odeur.*

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

La robe est soutenue, jus noir.

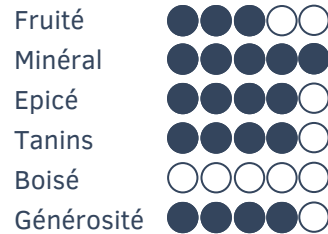
Le nez est sur le fruit et la minéralité. On retrouve des notes mentholées, de garrigue.

En bouche, l'attaque est droite et fraîche, sur des fruits noirs, minérale sur une finale légèrement crayeuse.

L'aération délivre tout son bouquet.



PROFIL



RÉCOMPENSES

2022 -

Article sur Terre de Vins par Jean-Michel BROUARD

(<https://www.terredevins.com/actualites/quatuor-de-bio-minervois-la-liviniere>)

Garde possible :
+ de 10ans

Service :
18°C

A décanter
avant conso.



Château Faiteau
17 bis route des Mourgues
34210 La Livinière
Languedoc, France
www.chateaufaiteau.com



Visite | ouverture

De mai à septembre, du lundi au samedi.
D'octobre à avril, le lundi, jeudi et vendredi.
Possibilité de prendre rendez-vous, en dehors de nos jours et horaires d'ouverture.



@chateaufaiteau



Chateau Faiteau



contact@chateaufaiteau.com



+33 6 15 90 89 48



Nos cépages

SYRAH

Une légende la fait venir de Perse (Iran), de la ville de Shiraz ou Chiraz. En 1998, le test de paternité a permis de découvrir que la syrah est le fruit d'un croisement naturel entre la mondeuse blanche (la mère, de Savoie) et la dureza (le père, d'Ardèche). Cépage aux arômes de fruits rouges et noirs.

CARIGNAN

Il supporte bien la chaleur et le vent. Il aime les pentes sèches et pierreuses, très sensibles à l'oïdium. En coteaux, bien conduit et bien vinifié il développe des arômes de cet inimitable parfum de garrigue. Parfaitement adapté au climat méditerranéen, il se taille en gobelet ce qui permet avec ses feuilles retombantes, proche du sol de se protéger du soleil et de résister à des vents violents qui s'abattent souvent chez nous.

Autre qualité, sa grande résistance à la sécheresse. Un mal aimé...et pourtant si grand.

GRENACHE

Séduisant par sa gourmandise et sa générosité, le Grenache est l'un des cépages les plus populaires et les plus cultivés au monde. Également appelée Grenache Noir, d'origine espagnole, il est présente sur un grand nombre d'appellations méditerranéennes. Appréciant le soleil, il s'épanouit en effet sur nos terroirs.

Il donne des vins rouges de caractère et particulièrement fruité. Il se caractérise par sa couleur rouge mordoré.

D'une puissance remarquable, il exhale des parfums de fruits rouges (surtout de framboise) et d'épices.

MOURVÈDRE

Il a trouvé son terroir de prédilection chez nous et dans le sud particulièrement. Appréciant le climat chaud et sec.

Cépage à forte personnalité, il donne des vins rouges de caractère, puissants et tanniques. Aux arômes empyreumatiques comme des notes de poivre, de caramel ou de torréfaction. Le Mourvèdre transmet aussi aux vins des notes de fruits noirs (mûre et myrtille) avec des touches végétales de laurier ou de garrigue.

CINSAULT

Il produit de gros raisins noirs, à chair blanche très sucrée, juteux. Vieux cépage Languedocien, pauvre en tannins. Il est résistant à la sécheresse et au vent capable de tolérer des températures extrêmes.

TERRET BLANC

Variété du Terret noir. Il fut beaucoup cultivés dans l'Hérault près de Sète. Cépage rare.

GRENACHE BLANC

Cette variété est la mutation blanche du grenache noir. Sa surface cultivée ne cesse de régresser en Languedoc.

Il donne un vin blanc sec intéressant et chaleureux, longs en bouche avec du gras de l'ampleur avec des arômes de fenouil, d'aneth, de melon, ou encore de nectarine blanche.

