

## 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 figues au vin du jardin...

### AU TOUCHER

...

## Le Reflet de la Nature





# FLORIANE

CRU LA LIVINIÈRE

2022

SYRAH 84%, MOURVÈDRE 16%



FR-BIO-01



## DÉGUSTATION

### EXPRESSION SUBLIME D'UNE CUVÉE D'EXCEPTION

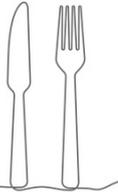
La robe soutenue, jus noir.

Le nez, sur le fruit et la minéralité, de la fraîcheur.

Notes mentholées et garrigue, épices chaudes et notes de noisettes beurrées.

En bouche, une attaque droite et fraîche, sur fruits noirs confiturés. Minéral sur une finale légèrement crayeuse.

Les tanins tapissent moelleusement la bouche, l'aération délivre tout son bouquet.



## METS & VIN

Accompagne vos moments partagés de gastronomie, et mets choisis.

## PROFIL

Boisé ○○○○○○

Aromatique ●●●●●●

Douceur ●●●○○○

Epicé ●●●●○

**GARDE POTENTIELLE : 10 ANS**

## VINIFICATION

Élevage en jarre, favorisant la micro oxygénation, ne confère ni goût, ni odeur. Apporte aux tannins délicatesse et moelleux, tout en conservant la pureté des fruits.

## SOLS

Argilo calcaire avec veine de calcaire tendre, exposition sud.

## PARCELLES DE LA CUVÉE

Agées de 6 ans et 20 ans

LA LIVINIÈRE

LE 1<sup>ER</sup> CRU DU LANGUEDOC





# GASTON

CRU LA LIVINIÈRE

2018

SYRAH 70%, CARIGNAN 15%, GRENACHE 15%



- *Médaille au concours Bettane+desseauve prix+plaisir 2023*
- *Guide Hachette des vins 1 étoile*
- *Coup de cœur décerné par la maison des vins du minervois*

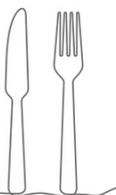


## DÉGUSTATION

### CUVÉE DE GRANDE AMBITION

La robe, est intense, d'un rouge violine. Le nez, aromatique gourmande et complexe : des notes de moka, de cacao, d'épices chaudes et de fruits mûrs. En bouche, tanins onctueux qui accompagnent une très jolie densité et une longueur lentement interminable.

Belle complémentarité de ces trois cépages phares de l'appellation.



### METS & VIN

Cette cuvée apprécie que l'on prenne son temps et la cuisine qui prend son temps, que l'on partage. Il aime être décanté, ou ouvert 1h avant de passer a table. Il accompagnera le bœuf, les gibiers, grillés, en tajines, en sauces. Il adore les poêlées de champignon et de pomme de terre sautée.

A apprécier entre cheminée, barbecue et potager d'hiver.

### PROFIL

Fruité	● ● ○ ○ ○	Epicé	● ● ● ● ○
Floral	● ○ ○ ○ ○	Boisé	○ ○ ○ ○ ○
Minéral	● ● ○ ○ ○	Amplitude	● ● ● ● ○

**GARDE POTENTIELLE : + DE 10 ANS**

### VINIFICATION

Vinifié en égrappé, remontages, pigeages. Minimum d'élevage de 12 mois.

### SOLS

Calcaire à marno-calcaire exposition sud. (Les soubergues et les première côte de La Livinière)

### PARCELLES DE LA CUVÉE

Agées de 30 à 70 ans



LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

2022



COUP  
DE COEUR

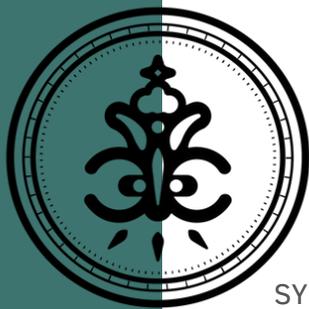
bettane +  
desseauve  
prix+plaisir

BRONZE 2023

LA LIVINIÈRE

LE 1<sup>ER</sup> CRU DU LANGUEDOC





# CHÂTEAU FAITEAU

AOC MINERVOIS

2021

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



*Médaille au concours des grands vins de France à Macon 2023*



## DÉGUSTATION

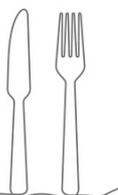
### EXPRESSION CLASSIEUSE DU DOMAINE

La robe, est d'un rouge vif, brillante

Le nez, à une aromatique d'épices et de fruits rouges sur mûris

En bouche, les tanins sont présents et fondus, bel équilibre, belle harmonie, belle fraîcheur avec une finale gracieuse.

La cuvée Château Faiteau transpire l'enchantement du terroir et la sincérité du travail.



## METS & VIN

Champignons, pomme de terre sautée.

Magret, parmentier de canard, pintade, poularde.

Gratins généreux.

## PROFIL

Fruité ●●●○○

Epicé ●●●○○

Floral ●○○○○

Tanins ●●○○○

Minéral ●●○○○

Amplitude ●●●○○

**GARDE POTENTIELLE : 5 À 7 ANS**

## VINIFICATION

Vinifiée en égrappé avec une cuvaison d'environ douze jours. Délestages et remontages. Elevage en cuve après assemblage.

## SOLS

Sol argilo calcaire avec une pierrosité de 50%.

## PARCELLES DE LA CUVÉE

Agées de 30 à 60 ans



FR-BIO-01



# LA LIVINIÈRE

LE 1<sup>ER</sup> CRU DU LANGUEDOC





# NU & CULOTTÉ

VIN DE FRANCE

2022

MOURVÈDRE 50%, SYRAH 50%

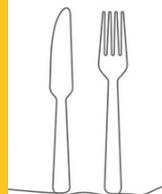


## DÉGUSTATION

### AUDACIEUSEMENT QUALITATIVE VIN MODERNE

La robe, est d'un rouge foncé intense.  
Le nez, essence de garrigue, thym, romarin et d'olive.  
En bouche, belle densité, structurée.

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



### METS & VIN

Haricots blancs couennes, lentilles mijotées, volailles, lapin.

## PROFIL

Fruité	● ● ● ○ ○	Epicé	● ● ● ○ ○
Floral	● ● ○ ○ ○	Tanins	● ● ○ ○ ○
Minéral	● ● ○ ○ ○	Amplitude	● ● ● ○ ○

**GARDE POTENTIELLE : 5 À 7 ANS**

### VINIFICATION

Vendange manuelle, vinifiée en égrappé, sur levures indigènes.  
Elevée en cuve, avec délestages.  
Filtration et mise en bouteille au printemps

### SOLS

Argilo-calcaire marneux avec veines de calcaire tendre.  
(Les soubergues et 1ère cotes de La Livinière)

### PARCELLES DE LA CUVÉE

Agées de 30 à 60 ans

LA LIVINIÈRE

LE 1<sup>ER</sup> CRU DU LANGUEDOC



# LA VIGNE DES CHANSONS - ROUGE

A O C M I N E R V O I S

2021

CINSAULT 50%, CARIGNAN 50%



FR-BIO-01



## DÉGUSTATION

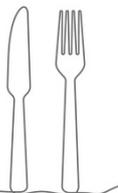
### PLAISIR IMMEDIAT

La robe, reflets rouges, brillant.

Le nez, ensemble aromatique fruité et garrigue.

En bouche, attaque fruité sur tannins purs et fondus.

Vin de copains, vin plaisir.



### METS & VIN

Tartinable et toute cochonnaille de l'apéritif.

Accompagne parfaitement les entrées et cuisines légères ainsi que les cuisines du monde.

## PROFIL

Fruité ●●●●●

Floral ●○○○○

Minéral ●●○○○

Epicé ●○○○○

Tannins ●○○○○

Amplitude ●●○○○

**GARDE POTENTIELLE : A BOIRE DANS LES 7 ANS**

### VINIFICATION

Vinifiée en égrappé.

Cuvaison courte.

### SOLS

Marne calcaire 1ere côtes (170m) bénéficiant de la fraîcheur des nuits. Terrasses, grés marneuses

### PARCELLES DE LA CUVÉE

Agées de 10 à 60 ans

LA LIVINIÈRE  
LE 1<sup>ER</sup> CRU DU LANGUEDOC





# LA VIGNE DES CHANSONS - ROSÉ

A O C M I N E R V O I S  
2023

CINSAULT 50%, MOURVÈDRE 50%



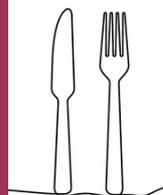
FR-BIO-01



## DÉGUSTATION

### LE FIER CINSAULT ET LE JEUNE MOURVÈDRE

La robe, saumonée.  
Le nez, aromatique aux notes d'agrumes  
En bouche, arômes fruités. Belle fraîcheur équilibrée.  
Belle persistance aromatique.



## METS & VIN

Petits farcis, légumes à la plancha.  
Entrées, cuisine simple et légère.  
S'anime sur viande blanche et tartes salées.

Adore l'apéritif.

## PROFIL

Fruité ●●●●●

Floral ●○○○○

Minéral ●●○○○

Epicé ○○○○○

Boisé ○○○○○

Puissant ○○○○○

**GARDE POTENTIELLE : A BOIRE DANS LES 2 ANS**

## VINIFICATION

Vendangée à la main.  
Rosé de pressurage, maîtrise des températures de fermentation,  
travail des lies fines par bâtonnage.

## SOLS

Argilo calcaire

## PARCELLES DE LA CUVÉE

Agées de 10 à 20 ans

LA LIVINIÈRE



LE 1<sup>ER</sup> CRU DU LANGUEDOC



# LA VIGNE DES CHANSONS - BLANC

VIN DE FRANCE

2023

TERRET 60%, GRENACHE 40%



FR-BIO-01



## DÉGUSTATION

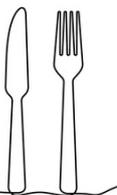
### UNIQUE, RAFFRAICHISSANT ET MINÉRAL

La robe, pâle.

Le nez, aromatique de fruits exotiques et de fleurs d'amandier.

En bouche, arômes primaires aux notes de poire, nectarine, fruits exotiques, avec une pointe de fenouil et d'asperge.

Finale fraîche et équilibrée.



## METS & VIN

Fruits de mer, poissons, fromages et sur viande blanche.

Anime parfaitement l'apéritif.

## PROFIL

Fruité	● ● ● ○ ○	Epicé	○ ○ ○ ○ ○
Floral	● ● ○ ○ ○	Boisé	○ ○ ○ ○ ○
Minéral	● ● ● ○ ○	Puissant	○ ○ ○ ○ ○

**GARDE POTENTIELLE : A BOIRE DANS LES 2 ANS**

## VINIFICATION

Vendangée à la main.

Maitrise de la température de fermentation, travail des lies fines par bâtonnage. Mise en bouteilles en fin d'hiver début printemps.

## SOLS

Marne gréseuse, calcaire tendre sur les premières côtes (à 210 m) bénéficiant de la fraîcheur des nuits.

## PARCELLES DE LA CUVÉE

Moins de 10 ans

# LA LIVINIÈRE

LE 1<sup>ER</sup> CRU DU LANGUEDOC





# 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 GRIS ET BLANC**

Ce sont deux cépages jumeaux, qui sont des variétés du Terret noir. Tous les deux furent beaucoup cultivés dans l'Hérault près de Sète. Cépage nerveux.

## **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.

