

GASTON

Carignan Grenache Syrah



CHATEAU
FAÏTEAU



Cru La Livinière



Le millésime 2017 a obtenu beaucoup de reconnaissance. Classé à plusieurs reprises lors de dégustations professionnelles. Il fait partie de la sélection du Livinage de l'appellation du Cru La Livinière.



Dégustation

CUVÉE DE GRANDE AMBITION

La puissance paisible des grands vins de grande ambition, sans austérité et sans crainte. Aromatique gourmande et complexe : épices chaudes, fruits mûris à point, confit. La belle complémentarité de ces trois cépages phares de l'appellation. Tanins onctueux qui accompagnent une très jolie densité en bouche, une longueur lentement interminable.

ACCOMPAGNE

Appelle le sang. Le boeuf grillé et en sauce, sanglier, ventrèche... la cuisine qui prend son temps,.. avant pendant et après.

Age des parcelles de la cuvée : de 30 à 70 ans

SOL: CALCAIRE À MARNO-CALCAIRE EXPOSITION SUD.
(LES SOUBERGUES ET LES PREMIÈRES CÔTES DE LA LIVINIÈRE).

Vinifié en égrappé, cuvaison longue. Remontages, pigeages. fermentation malo-lactique en fût. Elevé en fût non neuf durant 10-12 mois, puis en cuve afin d'avoir un mariage parfait avant la mise en bouteille.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Millésime 2017, garde 7-10 ans

LE DOMAINE

- situé sur la commune de La Livinière, entre Carcassonne et Montpellier. climat semi aride, balayé par le Cers et le Marin. Faible pluviométrie.
- domaine familial depuis 1920. transmis en 2000 à Jean Michel, il sort les 1ères cuvées Château Faîteau en 2001.
- 16 hectares en agriculture biologique.
- nous privilégions les levures indigènes selon les millésimes et l'état sanitaire des raisins.



CHATEAU FAITEAU OU 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 vue 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 accompagné des plats du coin Fréginat, écrevisses braconnées dans les ruisseaux du coin, sanglier, poulet dominical petit farcis et figues au vin du jardin.

Au toucher ...



C H Â T E A U
FAÏTEAU

Le reflet de la nature
OU
La mosaïque des sens



LA LIVINIÈRE
LE 1^{er} CRU DU LANGUEDOC