

Château  
CHENAIE



# CONVICTION

AOP Faugères, Blanc

La gamme Conviction représente nos valeurs et notre savoir-faire depuis plusieurs générations, ces vins de plaisirs sauront vous convaincre !

**Millésime** : 2019

**Cépages** : 80 % Roussanne B – 20 % Rolle B

**Titre alcoométrique** : 13.5 % vol

**Terroir** : terroir argilo-calcaire et schiste.

**Climat** : méditerranéen avec des automnes et hivers pluvieux et ventés, et des printemps et étés secs et très chauds.

**Viticulture** : Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante, sur le rang et sur l'inter-rang uniquement mécaniquement avec enfouissement de l'herbe pendant le cycle végétatif de la vigne. Palissage en piquets bois avec trois hauteurs de fil releveur ; Hauteur du feuillage éclairé : 1,80m. Densité de plantation : 6 250 pieds / Ha.

- Roussanne : Conduite en simple cordon de Royat avec 5 à 6 coursons à un œil.
- Rolle : Conduite en gobelet palissé avec 4 à 5 coursons à un œil.

**Rendement moyen** : 38 hl/Ha

**Vinification** : Pressurage direct. Débourage à froid. Fermentation et élevage en cuve sur lies fines pendant quatre mois.

**Dégustation** : « La teinte est brillante. Le nez est exotique, avec des saveurs de pêche, d'abricot. La bouche est pleine et on ressent un retour aromatique sur l'ananas. »

**Accords mets et vin** : Rougets à la provençale, coquillages et crustacés.

**Potentiel de garde** : A boire dans les 3 ans.

**Conditionnement** : Bouteille bordelaise 50 cl et 75 cl.

**Prix public minimum** : 6.60 €



Château  
CHENAIE



*Conviction*

FAUGÈRES

APPELLATION FAUGÈRES CONTRÔLÉE

2017

FAMILLE CHABBERT, VIGNERONS