

Château  
CHENAIE



# CONVICTION

AOP Faugères, Rouge

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

**Millésime :** 2019

**Cépages :** 30 % Syrah N – 20 % Grenache N – 30 % Carignan N – 20 % Mourvèdre N

**Titre alcoométrique :** 14.5 % vol

**Terroir :** terroir de 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 mécanique avec enfouissement de l'herbe pendant le cycle végétatif de la vigne. Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre : Conduite en double cordon de Royat. Palissage en piquets bois avec trois hauteurs de fil releveur. Densité de plantation : 6 250 pieds / Ha.

**Rendement moyen :** 40 hl/Ha

**Vinification :** Vendanges manuelles avec tri manuel, égrappage et encuvage. Vinification traditionnelle en cuve avec une durée de cuvaison de 20 – 25 jours.

**Dégustation :** « On retrouve dans ce vin rouge à la robe pourpre, avec la souplesse des tanins des vins de schistes, renforcé par des arômes très doux de poivre, de framboise et de cerises confites. La bouche est souple et patinée. Un grand classique du Château Chenaie. »

**Accords mets et vin :** Légumes farcies, jambon du pays.

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

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

**Prix public minimum :** 6.60 €



Château  
CHENAIE



Constiction

FAUGÈRES

APPELLATION FAUGÈRES CONTRÔLÉE

2014

FAMILIE CHABBERT, SIGNERONS