

Château  
CHENAIE



# LES CEPS D'ÉMILE

AOP Faugères, Rouge

Cette cuvée rend hommage à Émile, 3<sup>ème</sup> génération de notre famille vigneronne qui a planté ces ceps de carignans presque centenaires ainsi que ces cinsaults que nous continuons aujourd'hui à cultiver avec un savoir-faire ancestral. L'identité de ce vin est d'autant plus forte et affirmée avec une fin de vinification et un élevage d'un an en amphore.

**Millésime** : 2019

**Cépages** : 80 % Carignan N – 20 % Cinsault N

**Titre alcoométrique** : 14 % vol

**Terroir** : sol de schistes sur des « plateaux », secs et arides afin d'avoir un rendement maîtrisé sur les Carignans.

**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.

- Carignan et Cinsault : Ce sont les plus vieilles vignes de Carignan du domaine, âgées de plus de 90 ans, qui font la spécificité de cette cuvée, d'où le nom "Les Ceps d'Émile" car c'est Émile le grand-père de Eric et Cyril, qui a autrefois planté ces parcelles que nous continuons à cultiver et à choyer. Conduite en gobelet libre (sans palissage) avec 5 – 6 coursons à un œil. Densité de plantation : 3675 pieds / Ha.

**Rendement moyen** : 35 hl/Ha

**Vinification** : Vendanges manuelles avec tri manuel pour préserver au maximum l'intégrité des grappes. Encuvage par cépages dans des cuves bétons pour une macération de 20 – 25 jours.

**Élevage** : 12 mois en Amphores en grès de 1000 litres.

**Dégustation** : « Robe de couleur rouge intense aux nuances rubis. Arômes de petits fruits noirs, de tapenade, de pain toasté, de cachou, de chocolat. Très jolie structure de bouche, pleine et délicate à la fois. Finale poivrée. »

**Accords mets et vin** : Blanquette de veau, gigot d'agneau, pintade.

**Potentiel de garde** : 8 – 10 ans

**Conditionnement** : Bouteille bourguignonne 75 cl.

**Prix public minimum** : 10.20 €



Chateau  
CHENAIE



LES CEPS D'ÉMILE

FAUGÈRES

Famille Chabert - vigneron

2019