



DOMAINE DE FENOUILLET - LE PÈRE LA MINUTE

AOP FAUGÈRES

Notre cuvée le Père la Minute est un hommage aux hommes et au temps qui passe. Etienne Maurice Jeanjean, homme pressé surnommé Le Père la minute, écrit dès 1870 les premières lignes de l'histoire viticole de la famille Jeanjean. Cette cuvée est le fruit d'un long travail d'identification de nos meilleures parcelles sur ce terroir d'exception qu'est Faugères, d'un travail sur l'élevage et l'assemblage.

VIGNES & CÉPAGES :

80% Syrah, 20% Grenache

Age moyen des vignes :37 ans

Rendement :20 hl/ha

TERROIR :

Sélection rigoureuse des vignes les plus qualitatives du domaine, sur des coteaux de schistes gréseux. La structure et la composition de ces sols entraînent une limitation naturelle des rendements, offrant un vin d'une rare concentration et élégance. Climat méditerranéen chaud et sec, tempéré par l'altitude.

VINIFICATION :

Vendanges en vert. La récolte est manuelle, les raisins sont stockés en cagettes dans un camion frigo qui permettra le refroidissement des raisins. Égrappage et tri pour un encuvage en cuve tronconique en bois de 30 hl. Macération pré-fermentaire à froid. Forte extraction en phase aqueuse (début fermentation) : pigeages, délestages. Fermentation malolactique en fûts neufs.

ELEVAGE :

12 mois pour 100% de la cuvée en barriques de 340 litres.

DÉGUSTATION :

Robe : Pourpre carmin.

Nez : Arômes complexes et intenses d'épices douces, de zan complétés par des notes de garrigue et de cassis.

Bouche : Attaque puissante se prolongeant sur un bel équilibre élégant. La persistance aromatique est remarquable. Finale sur des notes de torréfaction.

A déguster à 16-17°C dès aujourd'hui ou d'ici 10 ans, avec des viandes braisées ou un gibier en sauce.

Allergènes : contient des sulfites

