

AOP FAUGÈRES CHATEAU CHENAIE

Blanc « Conviction »

Cépages : Roussanne 80% / Rolle 20%

Age des vignes : 35 ans

Vinification & Élevage : Culture respectueuse de l'environnement : culture raisonnée. Apport de matières organique pendant l'hiver.

Rolle : travail du sol avec enfouissement de l'herbe seulement pendant le cycle végétatif de la vigne.

Roussanne : travail du sol avec enfouissement de l'herbe une rangée sur deux et tonte de l'herbe naturelle sur l'autre rang.

Vendanges manuelles avec tri, égrappage et encuvage. Pressurage après huit heures environ de macération pelliculaire. Débourage et départ en fermentation. Fermentation et élevage en cuve sur lies fines pendant quatre mois.

Dégustation :

La teinte est brillante. Le nez est exotique de pêche et d'abricot.

La bouche est pleine avec un retour aromatique sur l'ananas.

Accord : rouget à la provençale.

