



AOP FAUGÈRES CHATEAU CHENAIE Rouge « Les ceps d'Émile »

Cépages : Carignan et Syrah

Age des vignes : 35 ans

Vinification & Élevage : Culture respectueuse de l'environnement : lutte raisonnée. Apport de matières organiques pendant l'hiver. Travail du sol avec enfouissement de l'herbe seulement pendant le cycle végétatif. Vendanges manuelles. Élevage de 6 mois en barrique.

Dégustation :

Rouge intense aux nuances rubis. Arômes de petits fruits noirs, de tapenade, de pain toasté, de cachou et de chocolat. Très jolie structure de bouche, très pleine et délicate à la fois. Finale poivrée.

Pour surprendre, servir ce vin avec une poêlée de St Jacques au vin rouge et aux endives ou un fondant au chocolat.

Vin de terroir par excellence.

