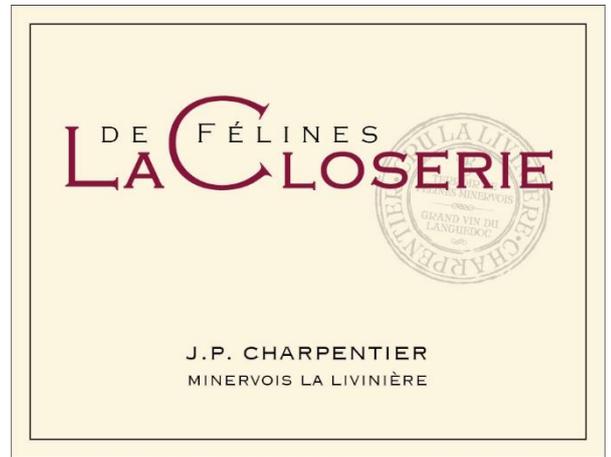


DE FÉLINES
La Closerie
de J.P. Charpentier



- Type** ✓ CRU LA LIVINIÈRE
- Couleur** ✓ Vin rouge, 14% vol alcool.
- Millésime** ✓ 2018
- Cépage** ✓ 45% syrah, 45% mourvèdre, 10% grenache.
- Origine** ✓ France, Languedoc, Félines-Minervois.
Au pied de la montagne noire entre Carcassonne et Narbonne.
- Terroir** ✓ Marnes calcaires, argilo-calcaires.
- Au vignoble** ✓ Densité de plantation de 4000 pieds/ha. Taille en cordon de royat avec double plan de palissage sur les syrah. Les grenache et mourvèdre sont conduits en gobelet. **La culture est raisonnée** avec labour des sols, apports d'engrais organique, raisonnement des traitements en fonction du millésime. Ébourgeonnage, effeuillage et suppression des entre-cœurs sont pratiqués pour **optimiser la qualité des raisins**. Les rendements sont de 45 hl/ha et des vendanges en vert sont réalisées si nécessaire pour atteindre cet objectif de production. Les gobelets de grenache et mourvèdre ont un rendement inférieur.
- Mode de vinification** ✓ **Vendanges manuelles** en caissettes de 30 kg, tri des raisins à la vigne. Vinification traditionnelle avec maintien des températures entre 20/25°C pour favoriser le fruit. Assemblage en raisins des grenache et mourvèdre et préfermentaire à froid de 10 à 15 jours.
- Elevage** ✓ Assemblage avant élevage de 18 mois dans des bois sélectionnés et neufs. L'utilisation de futaille moyennement à fortement chauffée permet de **valoriser au mieux la qualité des tannins**.
- Dégustation** ✓ Couleur pourpre grenat. Nez dense mêlé de fruits (type cerise), d'épices (poivre de Sichuan). La bouche offre des tannins très fondus et d'une longueur soutenant des plats truffés ou à base de gibier. Ne pas se priver de laisser ce millésime en cave quelques années.