

La Friponne

de J.P. Charpentier



- Type** ✓ CRU LA LIVINIÈRE
- Couleur** ✓ Vin rouge, 14% vol alcool.
- Millésime** ✓ 2018
- Cépage** ✓ 80 % syrah 20% grenache
- Origine** ✓ France, Languedoc, **Félines-Minervois**.
Au pied de la montagne noire entre Carcassonne et Narbonne.
- Terroir** ✓ **Marnes calcaires**.
- Au vignoble** ✓ Densité de plantation de 4000 pieds/ha pour les syrahs. Taille en cordon de royat avec double plan de palissage. **La culture est raisonnée** avec labour des sols, apports d'engrais organique, raisonnement des traitements en fonction du millésime. Ébourgeonnage, effeuillage, 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 grenaches sont plantés sur un terroir à maturation lente, l'âge de la vigne est de 38 ans et la conduite est en gobelet.
- 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.
- Elevage** ✓ Élevage sur lies fines après assemblage. Poursuite de l'élevage en futs de deux et trois vins après fermentation malo-lactique en cuve. La durée de passage en barrique est de un an.
- Dégustation** ✓ De couleur rubis aux reflets violacés, le nez expressif et charmeur dévoile des arômes d'épices et cacao. La bouche friande et généreuse s'ouvre sur des saveurs chaudes de torréfaction. Ses tannins tendres et charnus accompagneront de préférence des viandes rôties ou grillées. **Potentiel de garde 5 à 6 ans.**