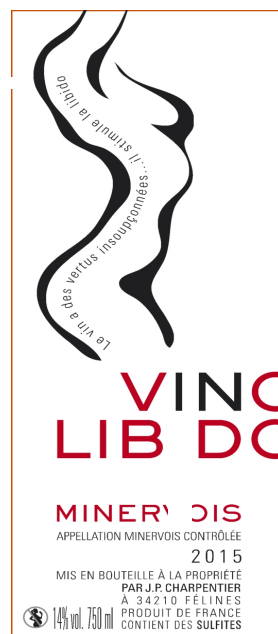


de Jp Charpentier



Type ✓ A.O.P. MINERVOIS

Couleur ✓ Vin rouge, 13,5% vol. alcool

Origine ✓ France, Languedoc, **Félines Minervois**, au pied de la montagne Noire, entre Carcassonne et Narbonne.

Cépages ✓ **carignan 50%, syrah 50%**.

Au vignoble ✓ Densité de plantation de 4000 pied/ha. Taille cordon de royat sur les carignan et taille guyot sur les syrah. La culture est **raisonnée avec labour des sols, apport d'engrais organique, raisonnement des traitements en fonction du millésime**.

Ébourgeonnage de la baguette des syrah en ne laissant qu'un rameau sur deux (maîtrise des rendements, optimisation du plan de palissage) , effeuillage pour optimiser la qualité des raisins.

Mode de vinif. ✓ **Vendanges manuelles** en caissettes de 30 kg, tri des raisins à la vigne. Assemblage des cépages en raisins. **Vinification carbonique de 8 jours**, fin de fermentation alcoolique à basse température, enchaînement de la fermentation malolactique et sous tirage.

Elevage ✓ **Elevage du vin sur lies fines avec un batonnage hebdomadaire** sur une période de deux mois. Conservation sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles qui a lieu au printemps.

Dégustation ✓ Couleur profonde aux **reflets violacés**. Nez très typique de macération carbonique qui exhale une aromatique de **fruits (prune, quetsche)**. La bouche est très ample et laisse apparaître des **tannins ronds et lissés**. La bouteilles pourra accompagner vos mises en bouche à l'apéritif et suivre vos entrées à table.

N'oubliez pas que le vin rouge a des vertus insoupçonnées. On se rappelle qu'un effet similaire avait déjà été observé avec la consommation de chocolat noir. Ce soir, fondant au chocolat accompagné de ce bon vin rouge...

CHARPENTIER Jean-philippe
Tel 04.68.71.20.96

place du château
portable 06.81.83.37.85

34210 FELINES-MINERVOIS
email jpcvin@orange.fr