





Château Félines
Minervois la Livinière Indication Géographique Protégée

-  **CÉPAGES :**
80% Grenache et 20% Syrah.
-  **ORIGINE ET TERROIR :**
Sols très caillouteux avec fragments de schistes et grès à matrice sablonneuse.
-  **TECHNIQUES DE VINIFICATION :**
14°C potentiel au moment de la récolte, les raisins sont vendangés manuellement. Égrappage total puis encuvage (cépages séparés...).
Fermentation de 15 - 20 jours avec contrôle des températures autour de 25 - 30°C. Délestages et remontages fréquents. Fermentation malo-lactique en cuve. Décuvage, presse, entonnage puis élevage 100 % en barriques (neuves à 25%) pendant 12 mois. Assemblage puis garde de 6 mois en bouteille avant commercialisation.
Mise en bouteille à la propriété.
-  **DÉGUSTATION :**
La robe est très soutenue et profonde, on note une grande extraction de la couleur d'un grenat foncé avec des reflets violacés. Au nez, on trouve tout d'abord de la réglisse, viennent par la suite des arômes développés dans une Syrah à maturité : cassis, mûre et encre. En bouche, le vin a une bonne structure tannique : des tannins très soyeux. C'est un grand vin de garde.
-  **CÔTÉ CUISINE :**
Accompagne à merveille burrata, tournedos de boeuf au roquefort, enchiladas, viandes rouges, en sauce, le gibier ou autres spécialités du Sud de la France : confits, cassoulets...
À déguster à 18°C.

