

## CHATEAU CHAPEAU

Un cocktail de fruits murs et d'épices dans une belle charpente

<b>DOMAINE</b>	Lous Grezes
<b>VIGNERONS</b>	Trees Lybaert-Claes Luc Lybaert
<b>VILLE</b>	Ribaute-les-Tavernes
<b>REGION</b>	Piémont Cévenol (Languedoc)
<b>Appellation</b>	IGP Cévennes



<b>Cépages</b>	35% Syrah (15 et 30 ans) 35% Grenache (30-40 ans) 20% Tempranillo (70 ans) 10% Merlot (15 ans)
----------------	---

**Rendements moyens** 10 hl/ha

**Viticulture** Biologique, Nature, utilisation de purin d'ortie, Vins S.A.I.N.S, Vegan

**Vendanges** Manuelles

**Vinification** Égrappage, vinification séparée, peu de pigeage et pas de remontage  
Sans intrants, non collé, non filtré, sans soufre ajouté

**Élevage** 2 ans en cuve inox (9 mois en barriques pour le Tempranillo) suivi de 11 mois en bouteille

**Alcool** 13 %

**SO<sup>2</sup> total** < 4 mg/l

**Terroir** Argilo-calcaire principalement, terroir argileux pour le Tempranillo

**Climat** Méditerranéen

**Conseil de service** Servir à 16°C, à carafes si possible  
Peut être servi au verre sur 2 jours maximum  
Pourra être mis en cave pour au moins 8-10 ans