

AOP FITOU

Optimus 2022

ROUGE

*« Une cuvée qui invite au rêve...
dans le respect de l'héritage de nos aînés »*



ASSEMBLAGE

Carignan
Grenache
Syrah



VINIFICATION

Macération carbonique du carignan et de la Syrah. Fermentation traditionnelle pour le grenache. Elevage en barrique de chêne français neuves pendant 12 mois



DEGUSTATION

Nez concentré, délicat et épicé.
Vin rond au fruité extrêmement frais et d'une grande complexité aromatique.



SUCROSITE

Sec Demi-sec Moelleux Doux



ACCORDS METS ET VIN

Dessert au chocolat
Civet



TEMPS DE GARDE (années)

0 2 4 6 8 10



TEMPERATURE DE SERVICE (en °C)

6 8 10 12 14 16 18 20

