



AOC FITOU

CARTE OR 2014

Médaille d'Argent Paris CGA 2016



Consacrée le 28 avril 1948, l'appellation FITOU est la plus ancienne et la plus renommée du Languedoc. Notre vignoble, exclusivement situé sur le Haut Fitou, est composé d'une multitude de petites parcelles gagnées sur la garrigue. Un climat chaud, sec et venté qui permet une parfaite maturation des baies et un excellent état sanitaire.

Notre vignoble est entièrement en agriculture raisonnée sous notre label « REVE » et la vendange se fait uniquement à la main, dans le respect des traditions. Chacune de nos cuvées reflète le terroir sélectionné qui lui donne vie et le savoir-faire séculaire des Maîtres Vignerons de Cascastel. La complète implication de chacun des acteurs de notre cave et la qualité de nos installations techniques nous permettent de proposer une parfaite régularité qualitative pour chacune de nos cuvées.

CEPAGES : Carignan 55% / Grenache noir 30% / Syrah 15%.

Les cépages Carignan et Grenache sont implantés sur les coteaux les plus arides, là où ils font merveille. L'un est fort et vigoureux et charpente le vin de belle manière. L'autre plus souple, amène la rondeur et l'élégance.

La Syrah se situe quant à elle dans les zones plus fraîches et apporte le fruit, la fleur, le frais.

VINIFICATION : Le Carignan est vinifié en macération carbonique avec une cuvaison d'environ 2 semaines.

Le Grenache et la Syrah en fermentation traditionnelle en vendange égrappée. Un délestage est fait en début de fermentation et le chapeau est régulièrement mouillé avec aération des jus pour un mariage plus intime et une meilleure extraction des polyphénols.

La Syrah est élevée 6 mois en barriques neuves.

DEGUSTATION : Le Fitou Carte OR 2014 est racé, fin et gourmand. Cette cuvée à la robe profonde développe des senteurs de garrigue et de grillé d'une belle intensité suivies par des arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche est ample, charnue, concentrée avec une palette aromatique des plus remarquables. Le bois bien fondu, apporte l'élégance et une intensité remarquable en finale : un grand vin de classe tout en harmonie et à l'équilibre parfait.

Cette cuvée est l'une des plus récompensées de notre cave :

- Millésime 2005 et 2007 : Médaille d'OR CGA Paris
- Millésime 2006 et 2008 : 1 étoile au Guide Hachette
- Millésime 2009 : Médaille d'Argent CGA Paris 2011
- Millésime 2010 : Médaille d'OR CGA Paris 2012
- Millésime 2011 : Médaille d'argent CGA Paris 2013
- Millésime 2012 : 2 étoiles Guide Hachette 2015
- Millésime 2013 : Médaille d'OR CGA Paris 2015

