



AOC FITOU

L'EXTRAVAGANT TERROIR D'ALTITUDE 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 50% / Grenache noir 30% / Syrah 20%.

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 un cuvaizon 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 3 mois en barriques neuves.

DEGUSTATION : 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 et généreuse. Le bois bien fondu, apporte l'élégance. Le fruit est préservé et offre une cuvée « gourmande » avec une intensité remarquable en finale. Cette cuvée prête à déguster se bonifiera quelques années en cave.



Les Maîtres Vignerons de Cascastel - 11360 Cascastel-France

Tél : 04 68 45 91 74 / Fax : 04 68 45 82 70 / courriel : info@cascastel.com