



AOC FITOU LES CAZALS 2013

Médaille d'Or Grands Vins du Sud 2015

Mention Coup de Cœur Grands Vins du Sud 2015



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.

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire effectuée sur nos meilleurs coteaux de schistes. Les Cazals est un petit plateau de seulement 15 hectares situé sur les hauteurs de Cascastel, un terroir unique où s'épanouissent les cépages traditionnels du FITOU. Chacune des parcelles sélectionnées fait l'objet des soins les plus attentifs des vignerons et de la technicienne de la cave. De la taille à la vendange exclusivement manuelle, tout est mis en œuvre pour faire de cette cuvée un grand cru.

CEPAGES : Carignan 40% / Grenache noir 30% / Syrah 30%.

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 et la Syrah sont vinifiés en macération carbonique avec une cuvaison d'environ 2 semaines. Le Grenache 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 9 mois en barriques neuves.

DEGUSTATION : Le millésime 2013 est racé, fin et gourmand. En bouche, on sent le fruit des vieilles vignes de Carignan et d'un grand terroir qui apporte à la fois de la chair et de la puissance, le Grenache apportant à l'ensemble une « patine » veloutée. C'est une cuvée à l'élégance remarquable, la matière est raffinée, les tanins veloutés. Ce vin s'étire dans une finale minérale exceptionnelle et une grande fraîcheur. Volume produit sur le millésime 2013 : 14 000 bouteilles

