



## AOC FITOU OPTIMUS 2014

Fondée en 1921, la cave des Maîtres Vignerons de Cascastel a fêté ses 90 ans en 2011. Vignerons artisans, fiers de leurs grands terroirs de schistes et héritiers d'une tradition séculaire, nous perpétons l'amour de la belle ouvrage. 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. La cuvée OPTIMUS constitue sans aucun doute l'aboutissement ultime de l'expression de nos grands terroirs.

**Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire effectuée sur nos meilleurs coteaux schisteux. 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 50% / Grenache noir 10% / Syrah 40%.

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. Pour notre cuvée Optimus, ce sont les meilleures parcelles de vieilles vignes de chacun des 3 cépages de l'appellation Fitou qui sont sélectionnées.

**VINIFICATION :** Les 3 cépages sont vinifiés séparément en vinification traditionnelle après égrappage total. La durée totale de cuvaion a été de 3 semaines avec 3 délestages au cours de la première semaine de fermentation, puis des remontages réguliers.

En fin de fermentation alcoolique, les « cœurs de coule » de chacun des 3 cépages sont directement mis en barriques neuves. 2 soutirages sont effectués au cours de l'élevage et chacune des barriques est régulièrement dégustée.

Pour le millésime 2014, seules 6 barriques ont été retenues pour l'assemblage final qui a eu lieu veille de Noël après 11 mois d'élevage. Seule une très légère filtration est faite avant l'embouteillage. 2 466 bouteilles de cette cuvée ont été produites le 28 janvier 2016.

**DEGUSTATION :** OPTIMUS 2014 marie élégance et générosité aromatique.

La robe est dense, sombre. Le nez concentré, délicat et épicé laisse place à une bouche d'une grande complexité aromatique. On retrouve dans cette magnifique bouteille toute en rondeur, l'harmonie, le raffinement et l'opulence. Le fruit reste extrêmement frais. Les tanins soyeux accompagnent une matière généreuse et équilibrée à la finale somptueuse d'une belle persistance.

Un grand vin au potentiel de garde exceptionnel.

Présentation : Bordelaise Elite / caisse bois de 6 bouteilles à plat avec couvercle à glissière.

