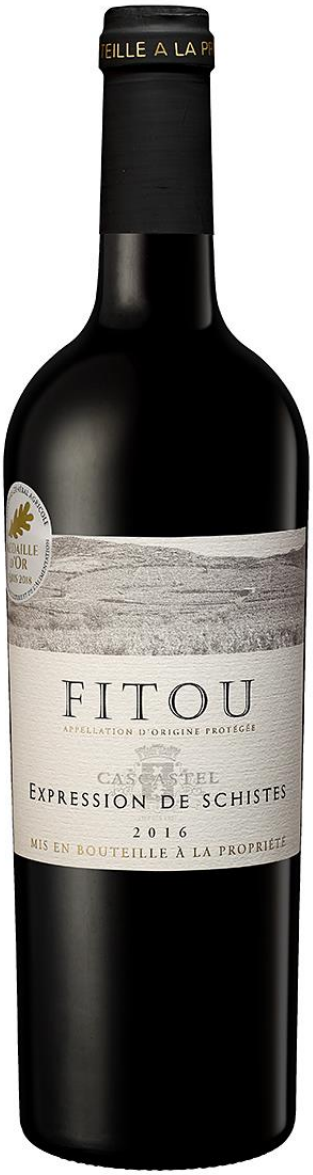
AOC FITOU

Expression de Schistes

2016. Médaille d'OR CGA Paris 2018



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 permet une parfaite maturation des baies et un excellent état sanitaire.

Notre vignoble est entièrement en agriculture raisonnée 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, vignerons et collaborateurs et la qualité de nos installations techniques, nous permettent de proposer pour chacune de nos cuvées une parfaite régularité qualitative.

Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire effectuée sur nos meilleurs coteaux de schistes. 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 produire faire de cette cuvée un grand cru.

CEPAGES : Carignan 45% / Grenache noir 25% / Syrah 30%.
Les cépages Carignan et grenaches sont implantés sur les coteaux schisteux les plus arides, là où ils font merveille. L'un est fort et vigoureux, il 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 fraiches, elle 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, avec maitrise des températures. 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 cuvée est élevée 9 mois en barriques neuves de 300 litres.

DEGUSTATION : Le millésime 2016 est racé, fin et gourmand. A l'aube de son vieillissement, il exprime déjà un potentiel hors norme. En bouche, c'est véritablement l'équilibre entre la maturité et la fraicheur qui l'emporte. La matière est raffinée, les tanins veloutés. Ce vin s'étire dans une finale minérale exceptionnelle. Magnifique Cette cuvée prête à déguster se bonifiera quelques années en cave.
Notre Fitou s'accorde parfaitement avec les plats épicés, comme le Tajine, mais aussi avec l'agneau, les grillades de viande rouges, les plats en sauce, les fromages type Saint nectaire, sans oublier les Gambas à l'armoricaine.

Les Maitres vignerons de Cascastel. 11360 Cascastel. France
Tél : 04 68 45 91 74 / Fax : 04 68 45 82 70 / courriel : info@cascastel.com