



AOC FITOU

DÉDICACE 2017

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.

Vignerons passionnés, chaque parcelle sélectionnée pour cette grande cuvée est bichonnée et suivie avec grand soin pour réaliser et offrir un grand Fitou à partir de vieux ceps de Grenache, Syrah et Carignan. De la taille à la vendange exclusivement manuelle, tout est mis en œuvre pour faire de cette cuvée un grand cru.

CEPAGES : Carignan 45% / Grenache noir 30% / Syrah 25%.

Les cépages Carignan et Grenache sont implantés sur les coteaux schisteux 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 6 mois en barriques neuves.

DEGUSTATION : Cette dégustation est la promesse d'une rencontre unique avec le terroir de Cascastel. Le Fitou Dédicace 2017 est un vin généreux et expressif. Il faut profiter dès maintenant du côté pulpeux de sa jeunesse et de sa texture de velours. La bouche est fringante, le fruit est délicieux et les tanins sont doux et patinés. Cette cuvée de charme révèle que dans le respect des grands équilibres fondamentaux, l'appellation Fitou est l'une des plus intéressantes du Languedoc Roussillon.

