



AOC FITOU *F* de Cascastel

Millésime 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 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.

Cuvée historique de la cave, le **F de Cascastel** s'impose parmi les grandes signatures du sud de la France et donne à l'appellation une dimension énorme. Sous une matière riche, dense et expressive, les vins révèlent une minéralité saline et une superbe fraîcheur. Nous sommes dans le registre des vins d'émotion, des dégustations qui vous marquent pour un long moment.

CEPAGES : Carignan 40% / Grenache noir 25% / Syrah 35%.

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, 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 fraîches, elle apporte le fruit, la fleur, la fraîcheur.

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 maîtrise 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 Syrah et le Carignan sont élevés 12 mois en barriques neuves.

DEGUSTATION : Le F de Cascastel 2017 est racé, fin et gourmand.

Cette cuvée à la robe profonde développe des senteurs de garrigue et de grillé d'une belle intensité. Suivent des arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche est ample, charnue, concentrée avec une palette aromatique dès plus remarquable. Le bois bien fondu, apporte l'élégance et une intensité remarquable en finale.

Cette cuvée prête à déguster se bonifiera quelques années en cave.

