



AOC FITOU 2017

Cuvée *Essor* 1921

UNE CUVÉE CHARGÉE D'HISTOIRE

1921, c'est la date de création de notre cave coopérative située à Cascastel-des-Corbières que cette cuvée met à l'honneur. Elle rend hommage à nos aînés fondateurs et l'impulsion qu'ils ont ainsi amorcée.

Avant cette initiative collective, le village de Cascastel était exclusivement composé de vigneron indépendants. Fusionner, c'était alors s'engager à sublimer leur travail. Outre les valeurs de solidarité, d'équité et de démocratie qui restent à jamais les fondements du fonctionnement de notre structure, la cave ne cesse de se développer pour concentrer aujourd'hui, grâce à la mise en commun de moyens, des outils technologiques de pointe. Ainsi, être Vigneron Artisan à Cascastel, c'est bénéficier d'un dispositif performant, entretenu et renouvelé, mais aussi s'entourer d'équipes techniques compétentes, le tout dans l'unique but de produire le meilleur de ses vignes. Quel bel **ESSOR** depuis la naissance de la cave ! Au fil des ans et des transmissions, nos vignerons ont su faire perdurer cette vision qualitative et même l'amplifier.

Au travers de cette sélection fine de vieilles vignes, nous vous invitons à voyager dans le temps et à apprécier notre Âme et notre Esprit Coop'. Rappelons que l'ensemble de nos cuvées sont mises en bouteille par nos soins, dans notre cave et avec notre outil de production. Nous maîtrisons tout, de la vigne à la bouteille.

CÉPAGES

Carignan **45%** | Grenache noir **30%** | Syrah **25%**

VINIFICATION

Le Carignan et la syrah sont vinifiés en macération carbonique avec une cuvaison d'environ 12 jours. Le Grenache est vinifié en fermentation traditionnelle en vendange égrappée 30 jours sous marc. En fin de fermentation malolactique, nous procédons à l'élevage en barriques de chêne Français grain fin pendant 12 mois et chaque cépage séparément : 1/3 en barriques neuves, 1/3 en barrique d'un vin et 1/3 en barriques de deux vins. Chaque barrique est ensuite dégustée et sélectionnée par notre œnologue pour l'assemblage final dont 40% de Syrah et Grenache sont non élevés en barriques afin d'apporter du gras, de la complexité et de l'élégance à notre cuvée.

DÉGUSTATION

C'est un vin généreux et expressif. Le fruit mûr et le bois sont harmonieusement mariés. Notre Vigneron Artisan Max SAURY vous le recommande avec un bon cassoulet au jarret d'agneau, ventrèche et saucisses... le tout Audois, bien évidemment !



Les Vignerons Artisans de Cascastel
11360 Cascastel, France
Tél. 04 68 45 91 74 | Fax. 04 68 45 82 70 | info@cascastel.com