



AOC FITOU 2019

Cuvée *Nouvel Elan*

UNE CUVÉE ANNIVERSAIRE QUI DONNE LE TON SUR L'AVENIR

Biodiversité, respect de la nature, de l'environnement, des Hommes... Cela fait bien longtemps que les Vignerons Artisans de Cascastel y prêtent la plus grande attention, sans le clamer pour autant. Plus qu'une conviction, c'est un mode de vie. C'est donc tout naturellement que l'appellation de Vin Bio a fait son apparition en 2009 et célèbre ainsi son 10^e anniversaire. Dans la lignée de nos anciens, nous, Vignerons Artisans de Cascastel, prenons aujourd'hui un

Nouvel Élan, déterminés à allier bio et plaisir avec toujours plus de finesse !

Pour l'occasion, nous vous invitons à voyager dans nos contrées lointaines du haut Fitou à travers cette cuvée issue d'une sélection parcellaire minutieuse sur terroirs calco-schistes. Avec un rendement naturellement limité, la cuvée **Nouvel Élan** est l'expression de cette symbiose entre nos vigneron et leur terroir. « *Cascastel c'est au bout du monde. Pas question d'aller travailler à la ville, trop lointaine. Ici, la vigne c'est la vie !* », confie le Vigneron Artisan Geoffrey FABRE. Il poursuit, « *j'ai toujours travaillé en gardant à l'esprit le vin de qualité que je souhaite produire et j'en ferai naturellement de même maintenant que je suis engagé en vin biologique* ».

Rappelons que l'ensemble de nos cuvées sont mises en bouteille par nos soins, dans notre cave de Cascastel des Corbières et avec notre outil de production. Nous maîtrisons tout, de la vigne à la bouteille.

CÉPAGES

Carignan **40%** | Grenache noir **50%** | Syrah **10%** sur terroirs calco-schistes

VINIFICATION

Les 3 cépages sont vinifiés en fermentation traditionnelle en vendange égrappée 30 jours sous marc. La Syrah est vinifiée à plus basse température que le Carignan et le Grenache (22°C) pour développer des arômes de violettes et cassis. L'élevage est ensuite réalisé en cuves béton, au sein de notre ancienne cave de Cascastel.

DÉGUSTATION

C'est un vin gourmand, fruité et épicé avec une belle longueur. Notre Vigneron Artisan Geoffrey FABRE vous le recommande avec une belle pièce de bœuf, de préférence une entrecôte.



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