

# AOC FITOU

## L'ACCORD PARFAIT 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.

**Dans nos contrées du Haut Fitou, la vigne c'est la vie. Il existe une complicité, une intimité entre le vigneron « artisan » et son terroir. De cette passion naissent les Grands vins de Cascastel. Cette cuvée est le fruit de cet Amour du bel ouvrage et du terroir.**

Nous sommes fiers de ce territoire et de ses acteurs, vigneron et collaborateurs, sont tous pleinement impliqués pour l'amélioration permanente de la qualité et la limitation de notre impact sur notre environnement.

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, vigneron 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. L'accord parfait est issu d'un terroir unique où s'épanouissent les cépages traditionnels du Fitou. 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 40% / Grenache noir 30% / 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 fraîches, 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 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 est élevée 9 mois en barriques neuves de 300 litres.

**DEGUSTATION :** Le millésime 2018 est racé, fin et gourmand. En bouche, on sent le fruit des vieilles vignes de Carignan et d'un grand terroir qui apporte à la fois de la chair et de la puissance. Le grenache apportant à l'ensemble une « patine » veloutée. C'est une cuvée à l'élégance remarquable, La matière est raffinée, les tanins veloutés. Ce vin s'étire dans une finale minérale exceptionnelle et une grande fraîcheur.

Volume produit sur le millésime 2018 : 20 000 bouteilles.

