

# ***AOC FITOU***

## **EXPRESSION DE SCHISTES 2018**

***Médaille d'Or Grands Vins du Languedoc 2020***

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.

**Cette cuvée est issue d'une sélection parcellaire effectuée sur nos meilleurs coteaux en terroir schisteux. 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 faire de cette cuvée un grand cru.**

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

Les cépages Carignan et Grenache sont implantés sur les coteaux 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 est vinifié en macération carbonique avec une cuvaison d'environ 2 semaines. Le Grenache et la Syrah 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 cuvée est élevée 9 mois en barriques neuves.

**DEGUSTATION** : Le millésime 2017 est racé, fin et gourmand. A l'aube de son vieillissement, il exprime déjà un potentiel hors norme. En bouche, c'est véritablement l'équilibre entre la maturité et la fraîcheur qui l'emporte. La matière est raffinée, les tanins veloutés. Ce vin s'étire dans une finale minérale exceptionnelle. Magnifique, cette cuvée prête à déguster se bonifiera quelques années en cave.

Notre Fitou s'accorde parfaitement avec les plats épicés, comme le tajine, mais aussi avec l'agneau, les grillades de viandes rouges, les plats en sauce, les fromages type Saint Nectaire, sans oublier les gambas à l'armoricaine.

