



## AOC FITOU 2019

### **Cascastel**

#### **NOTRE VISION DU FITOU...**

A Cascastel, l'appellation FITOU, c'est notre ADN ! De nos aînés, nous avons hérité d'un vignoble morcelé, éparpillé et gagné sur la garrigue. C'est de ces terroirs aux expositions multiples, au climat idéal sec et venté, et aux sols de schistes purs et calco-schistes, que nos vins tirent toutes leurs forces de caractère, offrant des FITOU aux nombreux visages et aux multiples facettes. Par cette cuvée, nous vous invitons à contempler tout le fruit du travail de nos Vignerons Artisans, au travers de leurs **regards, plongez dans l'œil du vigneron et laissez libre court à l'expression de vos sens** : Nous vous partageons la **vision** de notre FITOU, le FITOU de Cascastel !

**Cette cuvée exprime toute la typicité de ce terroir dans un produit 100% vigneron : pas d'artifices boisés, nous sommes dans la mise en valeur des cépages traditionnels du cru et du terroir escarpé et réputé de Cascastel.** : respect du savoir-faire ancestral, un travail de la vigne à l'ancienne, de petits rendements de 30HL/Ha, le tout récolté en vendanges manuelles... Bienvenue à Cascastel !

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.

#### **CEPAGES**

Carignan **35%** | Grenache **35%** | Syrah **30%** sur terroirs calco-schistes

#### **VINIFICATION**

Le Carignan et la Syrah sont vinifiés en macération carbonique avec une cuvaison d'environ 2 semaines. Le Grenache est vinifié en fermentation traditionnelle en vendange égrappée avec une cuvaison d'environ 30 jours sous marcs. Plusieurs délestages sont réalisés en début de fermentation et en fin de cette dernière, une extraction douce des polyphénols est réalisée par le biais de légers remontages quotidiens.

#### **DEGUSTATION**

Cette cuvée à la robe profonde développe des senteurs de garrigue et de grillé d'une belle intensité laissant s'exprimer ensuite des arômes de fruits rouges surmûris et compotés. Bouche très épicée (poivre et cannelle) assouplie par son élevage qui lui amène gras et rondeur pour le plaisir du palais.

Notre Vigneron Artisan Steve VALLIN vous le recommande autour d'un barbecue qui crépite, du soleil, des copains qui chantent, des belles cotes de veau et après ça... Vous êtes les rois de la piste !



Les Vignerons Artisans de Cascastel

11360 Cascastel, France

Tél. 04 68 45 91 74 | Fax. 04 68 45 82 70 | [info@cascastel.com](mailto:info@cascastel.com)