



AOC FITOU 2020

La Crémade Vin Biologique

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.

L'exigence des vignerons fait les grands Vins. Une terre pauvre et bien exposée, un encépagement harmonieux, des méthodes d'agriculture respectueuses de l'environnement, une vinification stricte de l'arrivée du raisin en cave à la mise en bouteille à la propriété.

Ces cuvées expriment l'engagement des Maîtres Vignerons de Cascastel pour la préservation de leur terroir qui abrite une flore et une faune riches et diversifiées.

TERROIR :

Coteaux de Schistes sur la commune de Cascastel.

CEPAGES :

Carignan 40% / Grenache noir 45% / Syrah 15%.

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 et la Syrah sont vinifiés en macération carbonique. La cuvaison dure environ 3 semaines.

Le Grenache noir est entièrement égrappé et une pré-fermentaire à froid de 5 jours est effectuée pour exprimer le fruit. La cuvaison dure environ 15 jours.

Les vins sont soutirés dès la fin de la fermentation malolactique. La vinification est faite dans le respect des règles de l'agriculture biologique et en limitant au maximum l'apport de soufre.

DEGUSTATION :

Robe d'un rouge pourpre profond. Nez puissant, légèrement vanillé et fruité. En bouche, beaucoup de matière, soulignée par des tanins bien fondus et des arômes de garrigue. Un vin de classe que l'on peut savourer dès à présent ou laisser vieillir un ou deux ans.



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