



AOC FITOU 2017

Cuvée Centenaire

UNE CUVÉE QUI REFLÈTE UNE HISTOIRE

Des vieilles vignes centenaires, plantées à l'ancienne, toujours là, portant avec elle toute une histoire, celles des vigneron artisans de Cascastel !

Pour comprendre cette cuvée, il faut remonter le temps... Il y a plus d'un siècle, des Carignans et Grenaches Noirs sont plantés sur les coteaux schisteux de Cascastel des Corbières par des vigneron qui déjà rêvaient GRAND. On dit souvent, « observez vos aînés et vous comprendrez l'héritage qui vous est offert ». C'est pourquoi la coopérative a choisi de faire perdurer cette tradition ancestrale et de la transmettre de génération en génération.

Des vieilles vignes préservées, de petits rendements, un travail de la vigne à l'ancienne autour de pratiques manuelles pour les bichonner toute l'année avec le moteur puissant et fiable des chenillards jusqu'à l'aboutissement par des vendanges exclusivement manuelles... Tout est mis en œuvre dans le respect de l'héritage de nos aînés qui vient sublimer le fruit du travail des vigneron.

Au travers de cette sélection fine de vieilles vignes, nous sommes heureux de vous révéler tout notre savoir-faire ancestral, notre Âme et notre Esprit Coop'. 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 !

CÉPAGES

Carignan **50%** | Grenache noir **10%** | Syrah **40%** sur terroirs de schistes purs

VINIFICATION

Le Carignan et la Syrah sont vinifiés en macération carbonique avec une cuvaison d'environ 12 jours. Le Grenache est vinifié en fermentation traditionnelle en vendange égrappée 30 jours sous marc. En fin de fermentation malolactique, nous procédons à l'élevage en barriques de chêne Français grain fin pendant 12 mois et chaque cépage séparément : 100% en barriques neuves. Chaque barrique est ensuite dégustée et sélectionnée par notre œnologue pour l'assemblage final.

DÉGUSTATION

Il marie élégance et générosité aromatique. La robe est dense, sombre. Le nez concentré, délicat et épicé, laisse place à une bouche d'une grande complexité aromatique. On retrouve dans cette magnifique bouteille toute en rondeur, l'harmonie, le raffinement et l'opulence. Le fruit reste extrêmement frais.

Le bois bien fondu apporte l'élégance et une intensité remarquable en finale. Cette cuvée prête à déguster se bonifiera quelques années en cave.

Notre ainée actuelle, Nicole GOUZY, vous recommande cette cuvée avec le Freginat de sanglier !

