

AOP FITOU

Révélation 2022

ROUGE

*« Une cuvée qui invite au rêve...
dans le respect de l'héritage de nos aînés »*



ASSEMBLAGE

Carignan
Grenache
Syrah



VINIFICATION

Macération carbonique du carignan et de la Syrah. Fermentation traditionnelle pour le grenache. Elevage en barrique de chêne français neuves pendant 12 mois



DEGUSTATION

Le nez développe des senteurs de garrigues et de grillé. Élégant, ample et concentré, il développe une palette aromatiques aux notes de fruits rouges et d'épices



SUCROSITE

Sec Demi-sec Moelleux Doux



ACCORDS METS ET VIN

Magret de canard braisé



TEMPS DE GARDE (années)

0 2 4 6 8 10



TEMPERATURE DE SERVICE (en °C)

6 8 10 12 14 16 18 20

