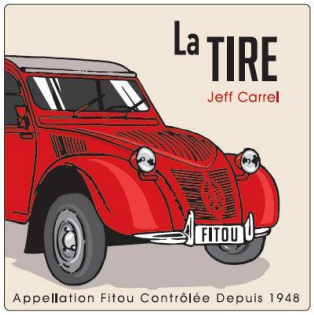
Jeff Carrel
La Tire



La 2cv a été commercialisée en 1948, l'année où Fitou est devenue une Appellation d'Origine Contrôlée. Et en voiture Simone!

Jeb Dunnuck
89-92/100

Appellation : AOP Fitou
Millésime : 2022
Degré : 14,5%
Cépages : 60% Carignan / 40% Syrah

Terroir : Schiste de Villeneuve des Corbières / Carignan de + de 50 ans en Gobelet / Syrah de + de 30 ans en Guyot / Rendement de 24hl/ha.

Conduite de la vigne : Bio.

Mode de vinification : Vendanges manuelles / Vinification 50% en vendage entière.

Elevage : En cuve.

Notes de dégustation :
Robe pourpre.
Nez sur les arômes de fruits rouges et d'épices.
Bouche aux notes intenses de myrtilles, de mûres, de poivres, de violets liquides de la garrigue avec des tanins fins et une belle acidité bien croquant. De la fraicheur et de la tension.

En accord :
Viandes rouges et gibiers…

Conseils :
Servir à 16°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.