

Jeff Carrel

Fitou



Dépassons la légende ! Non le Fitou n'est pas LE vin pour le gibier que d'ailleurs nous ne mangeons (malheureusement...) plus. C'est de la puissance dans un gant de velours, avec la fine minéralité des schistes d'altitude et la plénitude du fruit.



Appellation : AOP Fitou

Millésime : 2024

Degré : 13,5%

Cépages : 60% Grenache / 40% Carignan

Terroir : Schiste Villeneuve-des-Corbières / Grenache de plus de 30 ans / Carignan de plus de 60 ans. Rendement moyen de 22 hl/ha.

Mode de vinification : Vendanges entièrement manuelles. Egrappage et foulage des raisins de grenache, puis réalisation d'une macération pré-fermentaire à froid. En milieu de fermentation, ajout des carignans les plus mûrs en grappes entières sur les grenaches pour une macération carbonique.

Remontages successifs pour homogénéiser les raisins entiers de carignan avec le moût de grenache en fermentation. Cuvaison de cinq semaines.

Une fois la fermentation terminée, assemblage des coules et des presses au décuvage.

Eleavage : En cuve.

Notes de dégustation :

Le nez évoque des arômes de fruits rouges (mûre, framboise, cerise), associés aux épices, comme le poivre.

En bouche, l'équilibre est parfait, avec un grain velouté et des tanins d'une grande douceur.

On retrouve les arômes chauds de fruits mûrs et de fruits secs grillés qui sont la marque du carignan, liés à la pointe d'épices douces et de fruits rouges typiques du grenache.

En accord :

Grillade / Viande Rouge et blanche...

Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : A minima 5 ans.

