

# Sous La Montagne 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.**

*" Une beauté - Pense William, une beauté d'un calme éclatant - Pure comme le vin rouge. "*  
*Jacques Prévert*



**Appellation :** AOP Fitou

**Millésime :** 2019

**Degré :** 15,5%

**Cépages :** 35% Carignan / 37% Syrah / 28% Grenache

**Terroir :** Schiste Villeneuve-des-Corbières / Carignan et Grenache de + de 60 ans et Syrah de + de 30 ans / 22 hl/ha.

**Mode de vinification :** Vendanges manuelles, les raisins de Syrah sont égrappés et foulés, longue macération pré-fermentaire à froid / Lorsque la fermentation des Syrah est presque terminée, on ajoute les Carignan les plus mûrs en raisin entier sur les Syrah pour une macération carbonique / Lorsque la MC est terminée dans les raisins, on décuve / Les coules et les presses sont assemblées / Grenache vinifié, égrappé, foulé.

**Elevage :** En cuve.

**Notes de dégustation :**

Nez discret, sur la crème de fruits noirs, des notes lactées et quelques épices douces.

La bouche est ronde, ample, avec une matière mûre, juteuse et veloutée. L'ensemble est bien tendu, frais et équilibré, dominé par la cerise noire et le cacao.

La finale finement mâchée, toujours sur la même aromatique avec des nobles amers et une inattendue acidité qui prolongent le vin avec beaucoup de pep's.

**En accord :**

Grillade / Viande Rouge et blanche...

**Conseils :**

Servir à 16°C

Garde conseillée : 5 à 6 ans