

by 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!



Appellation : AOP Fitou

Millésime : 2019

Degré : 15%

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 26hl/ha.

Conduite de la vigne : En conversion vers le Bio.

Mode de vinification : Vendanges manuelles / Les raisins de Syrah sont égrappés et foulés / Lorsque la fermentation des Syrah est bien débutée, on ajoute les Carignan les plus mûrs en raisin entier sur les Syrah pour une macération carbonique (MC) / Lorsque la MC est terminée dans les raisins, on décuve, les coules et les presses sont assemblées.

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 fraîcheur et de la tension.

En accord :

Viandes rouges et gibiers...

Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : 3 à 5 ans