FITOU CHATEAU DE NOUVELLES Mas la Borde 2022 75 cl

Robe rouge rubis, le nez est très ouvert sur la mûr,la cerise, le pruneau, l'olive, la bouche est juteuse, riche, un panier de fruits murs, avec une



Référence : 460800

Prix : 8.80 €

Descriptif :

FITOU CHATEAU DE NOUVELLES Mas la Borde 2022 75 cl

Depuis 1834 l''exploitation est familiale et s'étend sur 75 hectares de vignes situées dans le massif des Hautes Corbières et des châteaux Cathares. Oasis de verdure, grâce à deux sources la Cantorel et la Doubs,est encaissé dans un vallon avec une allée de platanes. Ces terrains caillouteux et maigres avaient séduit les Romains qui y cultivaient la vigne, des amphores à vin ont été retrouvées lors de défrichement de certaines parcelles. Les bâtiments d'exploitation et la cave séparent le vignoble en deux, deux tiers des vignes sur sol argilo calcaire à150m d'altitude, et la partie haute, 250m d'altitude où les vignes sur schiste donnent des vins fins élégants. Le climat doux et sec, une flore dense, très odoriférante de parfums subtils de cistes, fenouil, genêt, lavande, thym, romarin, violette y prolifère à l'état spontané, 300 jours de soleil par ans.

notes de dégustation:

Robe rouge rubis, le nez est très ouvert sur la mûr,la cerise, le pruneau, l'olive, la bouche est juteuse, riche, un panier de fruits murs, avec une belle fraicheur, un vin d'été à se faire plaisir dès à présent.

cépages : Syrah 35%, Carignan 30% et Grenache 35%, sur sol argilo calcaire , réception de la vendange sur table de trie, égrappée et foulée, mise en cuve. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures et longue cuvaison

accords : apéritif dînatoire, sur des plats légers , quiche lorraine, des tomates farcies, poivrons grillés, grillades,

T°S: 14°C

G: 2027

Lien vers la fiche du produit