FITOU Vieilles Vignes 2021 Chateau des Nouvelles 75 cl

Le nez est très complexe, sur le côté cuir,animal,confituré, sous bois.La bouche est riche,avec une attaque fondue,retour des fruits noirs mêlés de fi



Référence : 460803

Prix : 14.30 €

Descriptif :

FITOU Vieilles Vignes 2021 Chateau des Nouvelles 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.Avec 300 jours de soleil par an le climat doux et sec, une flore dense, très odoriférante de parfums subtils de cistes, fenouil, genêt, lavande, thym, romarin, violette y prolifèrent à l'état spontané.

notes de dégustation:

Le nez est très complexe, sur le côté cuir,animal,confituré, sous bois.La bouche est riche,avec une attaque fondue,retour des fruits noirs mêlés de figue et présence tannique tout en dentelle, une bonne charpente, épicé avec des tanins encore présents, une grande profondeur.....

cépages: vignes de 50 à 70 ans ,pour les carignans 40% et les grenaches 30%,30% de syrah de 30 ans d'âge vendanges manuelles à pleine maturité, réception sur table de trie, égrappée et foulée, mise en cuve, pré fermentaire à froid pdt 4 à 5 jours,élevage d'un an de cuve en béton revêtu pour pouvoir faire les soutirages et élevage cuve et bouteille 12 mois Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures et longue cuvaison avec immersion du chapeau de marc et quand les conditions sont favorables enclenchement de la fermentation malolactique.

accords : gibiers, garbure, cassoulet, plats en sauce,

T°S: 16 - 18°C

G: 2028- 2029

Lien vers la fiche du produit