

Fitou



★
Robert Parker
89-91/100

★
Jeb Dunnuck
89-91/100

★
C.G.V.L.R.
Médaille d'Or
★

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Fitou

Millésime : 2017

Degré : 14,5 %

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles debout
Intercalaire Compact - Palette EURO de 105 cartons
Style Bourgogne 75 cl

Cépages : 50 % Carignan / 27 % Syrah / 23 % Grenache

Origine : France / Languedoc

Terroir & vinification

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

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

Élevage : En cuve