



Jérôme Bertrand - Propriétaire Récoltant à Paziols (Aude) - France  
AOP FITOU

Cépages : Carignan, Syrah, Grenache noir et Mourvèdre

Premier millésime : 1996

Age moyen des vignes : 30 ans

Terroir et mode de culture :

*Vignes situées sur des sols argilo-calcaire. Les vignes sont cultivées en méthode biologique.*

Rendement : 40 Hectolitres /Hectare

Vendanges : manuelles

Vinification :

*Arrivée à la cave, les raisins sont égrappés, triés, foulés et vinifiés traditionnellement en alternant pigeages et remontages. Maîtrise des températures tout le long de la vinification. Macération durant 3 semaines et pressurage pneumatique.*

Élevage :

*La cuvée Ancestrale est élevée en partie en fût pendant 12 mois pour la Syrah et en demi-muid pour le Mourvèdre. Quant au Carignan et Grenache noir, ils sont élevés en cuve. L'assemblage définitif se fait juste avant la mise en bouteille courant du mois de mai – juin.*

Production : environ 15 000 bouteilles.

Dégustation :

*Fitou nouvelle génération avec beaucoup de fruits, d'épices. Sa bouche est ample, fraîche, gourmande avec une belle longueur. Ce vin demande à être décanté une heure avant le repas et à être servi à température de 16°C.*

