



Cépages: 60% Carignan et 40% Grenache noir

Premier millésime: 1993

Age moyen des vignes: 20 ans

Terroir et mode de culture:

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

Rendement: 40 Hectolitres /Hectare

Vendanges: manuelles

Vinification:

Après trie à la parcelle et en cave, les raisins sont égrappés et vinifiés traditionnellement en alternant pigeages et remontages. Maîtrise des températures tout le long de la vinification. Macération durant 2-3 semaines et pressurage pneumatique.

Elevage:

Le Fitou Origines est élevé en cuve pendant 18 mois. La mise en bouteille courant du mois de mars..

Production: environ 50 000 bouteilles.

Dégustation:

Très mûre, cette cuvée présente des notes florales, de fumées et confites. La bouche est ronde, tendre au fruité intense et aux tanins gourmands. C'est un vin qui demande à être servi à température de 16°C.

