



**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 trié 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.

