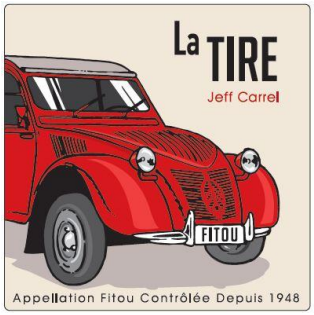
Jeff Carrel
La Tire





JEB DUNNUCK 90 POINTS

94 Luca Maroni

La 2cv a été commercialisée en 1948, l'année où Fitou est devenue une Appellation d'Origine Contrôlée. En voiture Simone!



Appellation : AOP Fitou
Millésime : 2024
Degré : 14,5%
Cépages : 60% Carignan / 40% Syrah

Terroir : Schiste de Villeneuve des Corbières / Carignan de plus de 50 ans en Gobelet / Syrah de plus de 30 ans en Guyot / Rendement de 24hl/ha.

Conduite de la vigne : en agriculture biologique

Mode de vinification : Vendanges manuelles / Vinification 50% en vendage entière.

Elevage : En cuve.

Notes de dégustation :
Une robe pourpre brillante.
Un nez sur les arômes de fruits rouges et d'épices.
Une bouche aux notes intenses de myrtilles, de mûres, de poivres, de réglisse...
Une bouche équilibrée avec des tanins fins et souples.
Une finale avec de la fraicheur et de la tension.

En accord :
Viandes rouges et gibiers…

Conseils :
Servir à 16°C
Garde conseillée : A minima 5 ans.