CHATEAU DE NOUVELLES

SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN

A.O.C. FITOU 2015 Générations

Cépages:

85% Grenache Noir, 15% Syrah

Age des Vignes:

90 ans de moyenne pour le Grenache

45 ans pour la Syrah

Sol:

Mosaïque de sols caillouteux, lias
d'argiles et calcaires du secondaire.

Certaines parcelles sont sur des
schistes bleus d'autres des calcoschistes.

Mode cultural:

Taille en gobelet 6 coursons
à 2 yeux pour le carignan et le grenache, la
syrah taille en guyot simple 6 yeux.

Travail en surface pour les labours
de printemps, traitement pour les maladies
Cryptogamiques de façon raisonnée afin de
Préserver notre environnement.

Vendanges et Vinification:

Manuelles à pleine maturité en caissettes de 40 kg. Réception sur table de trie, égrappée
Et foulée, mise en cuve, pré fermentaire à froid pendant 4 à 5 jours. Vinification traditionnelle
Avec maîtrise des températures et longue cuvaison avec immersion du chapeau de marc et
quand les conditions sont favorables enclenchement de la fermentation Malo lactique.
Pour cette cuvée la macération a été d'environ 4 mois

Elevage :

Un an de cuve pour pouvoir faire les soutirages. Mise en bouteille, sans filtration, la
commercialisation ne se fera après 18 mois de bouteille

Caractères:

Robe rouge grenat soutenu. Un nez fin et subtil développant des arômes de confiture de
fruits rouges. En bouche, attaque souple et agréable avec des tanins fondus. Notes d'épices, de
régλισse et de cacao.

Consommation:

Entre 14° et 16°, il est préférable d'ouvrir la bouteille 1 heure avant de servir.

Accompagnement:

Ce vin est à boire avec des viandes en sauce ou bien avec des pièces de gibier.