

CHATEAU DE NOUVELLES

SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN

A.O.C. FITOU AUGUSTA

Cépages:

40% Carignan, 30% Grenache Noir, 30% Syrah

Age des Vignes:

25 à 30 ans

Sol:

Argilo calcaire, sols caillouteux, marne et gypse.

Mode cultural:

Taille en cordon de royat 6 coursons à 1 œil 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:

Manuelle et mécanique à pleine maturité. Réception sur table de trie, égrappée et foulée, mise en cuve, préfermentaire à froid pendant 4 à 5 jours. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures et 20 à 25 jours de cuvaison, jusqu'à l'immersion du chapeau de marc.

Macération carbonique pour 20% du volume

Elevage :

Un an de cuve pour pouvoir faire les soutirages.. Mise en bouteilles avec filtration légère pour préserver les qualités organo-leptiques du vin.

Caractères:

Robe grenat. Au nez, arômes de fruits rouges, typé fruits très mûrs des senteurs de fleurs de nos garrigues. En bouche, attaque fondue, rond et bon équilibre. C'est un vin de soif et gourmand qui donne envie de s'en servir un verre

Consommation:

Entre 12° et 14°, il est préférable de mettre ce vin en carafe avant de servir.

Accompagnement:

Il s'associe au jambon de pays, la charcuterie dans son ensemble. Il se marie bien avec les brochettes d'abats et les viandes au barbecue. Les fromages, le cantal, le salers, le roquefort.

