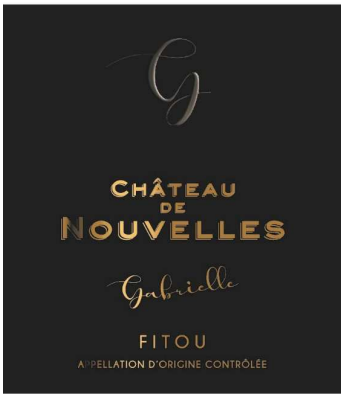
CHATEAU DE NOUVELLES

SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN

A.O.C. FITOU Cuvée Gabrielle



Cépages:
60% Carignan,30% Grenache Noir, 10% Syrah

Age des Vignes:
70 ans pour le Carignan et le Grenache, ils viennent de la même parcelle 25 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.

Elevage :
En fûts de chêne Français grain fin 12 mois pour 50% du volume. Le reste est conservé en cuve inox ou en cuve béton revêtu de résine d'époxy. L'assemblage est fait un mois avant la mise en bouteilles pour avoir une bonne homogénéité.

Caractères:
Robe rouge rubis. Au nez, arômes de fruits rouges, typé fruits très mûrs, des senteurs de nos garrigues. En bouche, attaque fondue, charpentée, des arômes d'évolution plaisante, épicé, de la matière avec des tanins encore présents, mais qui vont devenir soyeux avec un peu plus de garde. Légèrement boisé, sève ample, savoureuse et persistante, avec des arômes de réglisse d'un fumet délicat.

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

Accompagnement:
Il se marie bien avec le gibier grillé, en civet ou en sauce. Il accompagne aussi les plats de la région, le cassoulet et le confit. Les fromages, le cantal, le salers, laguiole et le roquefort.