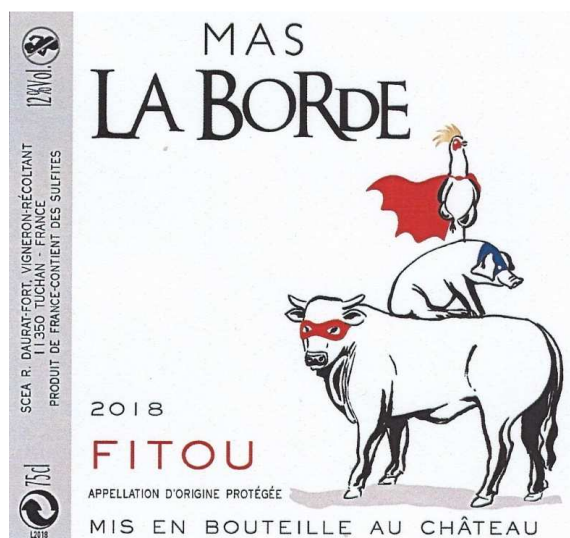


MAS LA BORDE  
SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN  
A.O.C. FITOU



Cépages:

30% Carignan, 35% Grenache Noir, 35% Syrah

Age des Vignes:

10 ans à 15 ans

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 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:

Réception sur table de trie, égrappée et foulée, mise en cuve. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures et longue cuvaison.

Elevage:

Conservé en cuve 8 mois. Mise en bouteilles avec filtration légère pour préserver les qualités organoleptiques du vin.

Caractères:

Robe rouge rubis, au nez sensation d'un vin jeune et fruité. La bouche vient conforter nos premiers ressentiments, les tanins sont présents, gouleillant et facile à boire, un vin gourmand qui vous incite à vous resservir.

Consommation:

Il supporte la fraîcheur surtout lorsqu'on le consomme l'été, température de service entre 12° et 14°, c'est un vin de puits.

Accompagnement:

Il se marie bien avec les brochettes soit de volailles soit de viandes et même les abats. La charcuterie et la saucisse grillée.