

# CHATEAU DE NOUVELLES

SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN

## A.O.C. FITOU Vieilles Vignes



### Cépages:

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

### Age des Vignes:

50 à 70 ans de moyenne

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. 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 longue cuvaison avec immersion du chapeau de marc et quand les conditions sont favorables enclenchement de la fermentation malo lactique.

### Elevage :

Un an de cuve pour pouvoir faire les soutirages, élevage cuve béton revêtu et 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 réglisse 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.