

Château de LA GRANGE

APPELLATION

AOP FITOU

COULEUR

ROUGE

CUVÉE

FONTEIUS

MILLESIME

2021

CEPAGES

Carignan 30%,
Grenache noir 40%
Mourvèdre 20%

SOLS

Argilo calcaire

NOTES DE DEGUSTATION

Une jolie robe d'un rouge intense aux reflets violacé,
Un nez expressif et complexe
Mêlant des notes de sous-bois, de garrigue et de fruits confits.
La bouche est ample et le tanin très fondu
Avec également des saveurs de fruits à l'alcool et de chocolat.
Une finale très gourmande.

MÉTHODE CULTURAL

Travail du sol avec intercep et engrais organique.
Engrais foliaire à base d'algues marine, traitement face par face.
Huile essentielle d'orange douce et pose de la confusion sexuelle.

VINIFICATION

Vendange égrappé, la vinification est traditionnelle.
Remontage et délestage le tout en cuve inox et acier émaillé.

ÉLEVAGE

Vin élevé en cuve inox durant 9 mois et mis en bouteilles.

