



AOC Fitou

TERROIR D'EXCEPTION 2024

ROUGE
75CL

Privilège
PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : SCHISTE

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE
AVEC DÉLESTAGE. LONGUE CUIVISON (3-4
SEMAINES)

Très belle robe intense aux reflets noirs. Nez fruité intense de petits fruits noirs, griottes, mûres et myrtilles, avec de légères notes de moka. Bouche souple, riche et complexe aux notes d'épices noires, de moka et de caramel. Finale belle, complexe, élégante et persistante.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

