



*Fitou
rouge
2002*

Château du Champs des Soeurs

Caractéristiques

Région :	Languedoc - Roussillon
Appellation :	Fitou
Encépagement :	40 % Carignan noir, 50 % Grenache noir, 10 % Mourvèdre
Age moyen des vignes :	30 ans
Sous-sol :	Argilo Calcaire et Schistes
Situation :	Sud – Sud Ouest en coteaux
Production moyenne :	6000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles avec tri à la parcelle
Rendement moyen :	33 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, vendange éraflée, cuvaison longue 1 mois
Elevage :	En cuve acier inoxydable durant 22 mois
Vinificateur :	Marie Maynadier
Propriétaire :	Laurent Maynadier

Analyse

Visuel :	Robe grenat sombre, légère évolution.
Olfactif :	Le nez déborde de senteurs de fruits rouges et noirs bien mûrs, la cerise noire, la prune, la figue et la fraise confiturée. A l'aération apparaissent des notes de vanille, de poivre blanc.
Gustatif :	L'attaque est juteuse, faite d'une chair fine et judicieusement extraite. Le fruit est croquant, sèveux, en milieu de bouche. Celui-ci s'accompagne de tanins ciselés. La fin de bouche est pure.
Global :	Un vin sudiste harmonieux et équilibré, il exprime à merveille les terroirs de Fitou. Très joli vin.

Dix-verres

Apogée :	2005 – 2010
Prix estimé à ce jour :	9,60 €TTC – Prix Club : 8,70 €TTC
Accords mets - vin :	Grillades. Foie de veau grillé. Rognons de veau à la feuille de coriandre
Service :	A carafes si vous le souhaitez 30 mn avant de servir à 17-18°C