

# Basile

millésime 2018

**APPELLATION** : Appellation Fitou Contrôlée

**COMMUNE** : 11360 Villeneuve les Corbières (Haut Fitou)

**TERROIR** : 100% schistes et climat méditerranéen strict

**CÉPAGES** : 60 % Carignan et 40% Syrah

## **CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUES DU MILLÉSIME :**

L'hiver 2018 fût très doux avec un débourrement précoce de la vigne, le printemps 2018 a été un des plus pluvieux de la décennie, le premier semestre, de janvier à juin a bénéficié d'une pluviométrie abondante avec une menace permanente sur notre récolte nous obligeant à doubler notre vigilance. L'été quand à lui a été très chaud et marqué par de nombreux orages, ce fût un millésime délicat au vignoble de par ces conditions assez exceptionnelles et rares sur notre région mais l'arrière saison et les vendanges se sont déroulées parfaitement bien laissant apparaître un très beau millésime.



Une authenticité naturelle qui se déguste!  
**ALBAN IZARD - VIGNERON**



**VENDANGES** : Les parcelles qui composent la Cuvée Basile ont été sélectionnées et récoltées entre le 8 septembre et le 2 octobre 2018.

**Récolte** : Vendanges manuelles avec double tri : à la parcelle et au chai

**Rendement** : 25 hl/ha

## **VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT**

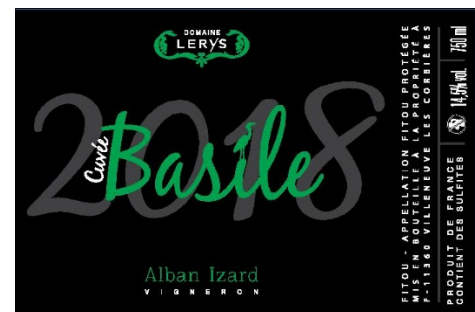
**Vinification** : Méthode traditionnelle (égrappé), fermentation à basse température 22°C maximum et fermentation malo-lactique sous marc.

**Élevage** : Élevage en cuve et bouteilles

**Mise en bouteille** : Printemps 2019

**Degré alcoolique** : 14 % vol

**Production** : 3000 bouteilles



## **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION :**

Avec sa robe pourpre et ses arômes de fruits noirs, ces extraits de garrigue, de thym et de laurier, cette cuvée vous séduira par sa richesse et son élégance, des tanins fins qui permettent la pleine expression des notes épicées et de fruits mûrs en bouche, elle sera le compagnon idéal de vos plats les plus raffinés tels qu'un risotto forestier aux morilles, un gigôt d'agneau à l'étouffé au thym des Corbières ou encore un civet de lièvre au chocolat noir.

**TEMPS DE GARDE** : 7 à 10 ans