

Fustat

2016



ALBAN IZARD - VIGNERON

APPELLATION : Appellation Fitou Contrôlée

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières (Haut Fitou)

TERROIR : 100% schistes et climat méditerranéen strict

CÉPAGES : 50% Carignan vieilles vignes - 50% Syrah

VENDANGES :

Récolte : Les parcelles qui composent la Cuvée Fustat ont été sélectionnées et récoltées entre le 20 septembre et le 5 octobre 2016.

Rendement : 25 à 30 hl/ha

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Vinification : Macération carbonique pour une partie du Carignan et vinification traditionnelle pour la Syrah.

Cuvaisons longues (30 jours), cépages assemblés.

Élevage : Élevage 18 mois en barriques de 1 et 2 vins.

Degré alcoolique : 14 % vol.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION :

Robe rouge grenat, nez de fruits noirs en fruits confits, légèrement vanillé, poivre. Bouche longue, cerise au kirsch, marmelade et finale épicée.

Les tanins sont encore présents en finale.

Ce Fitou pourra accompagner vos gibiers, mets mijotés et épicés, un chili con carne, une potée de chou aux châtaignes, tagliatelles fraîches en bolognaise de calamars au chorizo ou encore un ragoût de truffes au vin rouge.

TEMPS DE GARDE : 8 à 10 ans

