



Vin sans de Saint Vincent

2022

Certifié Agriculture Biologique FR-BIO-16

APPELLATION : Appellation Fitou Contrôlée

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières

TERROIR : 100% schistes et climat méditerranéen strict

CÉPAGES : Grenache 80 % - Mourvèdre 20%

CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME : Après un hiver sec, la pluie est finalement tombée au mois de mars, avec une bonne infiltration, pour atteindre un cumul de 250 mm. En parallèle, après la fraîcheur, les températures ont été largement supérieures aux normales de saison au mois de mai (+3,5°C !) ce qui classe le millésime 2022 parmi les trois plus chauds depuis 2015 (avec 2020 et 2017). Cela s'est traduit par un avancement extrêmement rapide des stades phénologiques. Ces conditions printanières ont permis une bonne minéralisation et ont favorisé le fonctionnement physiologique. On observe globalement un fort développement végétatif et de belles sorties de grappes. Toutefois, de l'eau et une nutrition minérale suffisante seront nécessaires afin de maintenir et soutenir le fonctionnement du végétal et le développement des grappes, malgré une pluviométrie est très déficitaire ce millésime est l'un des plus qualitatifs et quantitatifs de la décennie.

VENDANGES : Les parcelles qui composent la Cuvée Saint Vincent ont été sélectionnées et récoltées entre le 15 septembre et le 15 octobre 2022.

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

Rendement : 30 hl/ha

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Vinification : Méthode traditionnelle, égrappé, fermentation avec température maîtrisée (22°C maximum) cuvaïson courte sans sulfites ajoutés.

Degré alcoolique : 14,5 % vol

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION :

Couleur pourpre vif, un nez des notes de rouges allant de la groseille vers la mure de ronce, le fruit est explosif ! En bouche des tanins fins, ronds et friands, l'expression réglissé du mourvèdre soyeux en finale est marquée, il fait parfaitement suite à la richesse des vieux Grenache Noir !

Ce Fitou se boira dès maintenant et pendant encore 2 ans, il sera le partenaire idéal avec vos volailles grillées, des fromages à pâtes pressées cuites, curry de légumes au lait de coco, risotto crémeux de graines de tournesol et de champignons, raviolis au pesto d'épinard et spiruline ... et bien d'autres encore !

Une authenticité naturelle qui se déguste !
ALBAN IZARD - VIGNERON

