

# Fustat

2020



Une authenticité naturelle qui se déguste!  
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

## CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME :

Un hiver doux, avec de nombreux records de douceur enregistrés, notamment en février et des maximales parfois supérieures à 20 °C. Malgré quelques refroidissements ponctuels, nous n'avons pas connu de pic de froid durant cet hiver. L'hiver 2019-2020 est placé au 1er rang des hivers les plus chauds sur la période 1900-2020. Une diminution significative du nombre de jours de gel (-7jours).

Le Printemps 2020 a qu'en a lui, été plus arrosé avec plusieurs épisodes pluvieux intenses en Occitanie, un cumul des précipitations de 681mm (soit un peu plus de 20 % d'augmentation par rapport au cumul moyen).

## 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 :

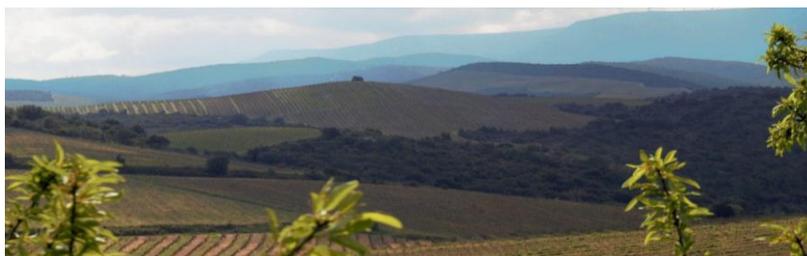
Robe rouge grenat, nez de fruits noirs en fruits confits, légèrement vanillé, poivre.

Bouche longue, crème de vanille caramélisée et cerise au kirsch se mêlent et vous transportent !

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



Domaine LérYS - 13 Avenue des Hautes-Corbières - 11360 Villeneuve-Les-Corbières  
06.32.94.09.84 - domlerys@gmail.com - 06.49.53.27.33  
www.domainelerys.com