

| | |
|------------------|--|
| Région | Languedoc / Roussillon |
| Appellation | Fitou |
| Producteur | Les Maîtres Vignerons de Cascastel |
| Contenance | 75cl |
| Cépages | Carignan 40%, grenache noir 30%, syrah 30% |
| Temp. de service | 18° |
| Durée de garde | dans les 5 ans |

Accords avec familles de plats

BARBECUE ET PLANCHA

BOEUF

FROMAGE

GIBIER

MOUTON/AGNEAU

Commentaire de dégustation

Cette cuvée est racée, fine et gourmande. En bouche, on sent le fruit des vieilles vignes de Carignan et d'un grand terroir qui apporte à la fois de la chair et de la puissance. Le grenache apporte à l'ensemble une « patine » veloutée. C'est une cuvée à l'élégance remarquable. La matière est raffinée, les tanins veloutés. Ce vin s'étire dans une finale minérale exceptionnelle et une grande fraîcheur.

