

F de Cascastel, AOC Fitou

Produkt: rött vin

Volym: 750 ml

Torrhet/Fyllighet: torrt, fylligt

Producent: Les Maîtres Vignerons de Cascastel

Land: Frankrike

Distrikt: Fitou

Alkohol: 12,5 vol%

Druvor: 35 % Syrah, 30 % Grenache, 35 % Carignan

Vinifikation: Syrah och Grenache genomgår en förjäsning under 3-5 dagar. Efter 2 veckor i ståltank för Syrah och Carignan genomförs en malolaktisk jäsning innan musten sammansätts. Därefter förs 50 % över till nya franska ekfat där det ligger i 18 månader innan det sammanförs med de andra 50 % som under tiden förvarats i ståltank.

Jordmån: Kisel- och kalkhaltig jord täckt av knytnävsstora stenar.

Hållbarhet: Upp till 5 år.

Temperatur: Drickes vid 17° till 18°.

Färg: Rubinrött

Doft: Koncentrerad doft av cassis, kryddor och röda frukter.

Smak: Fylligt, harmoniskt och välbalanserat med kryddiga tanniner, kraft och komplexitet.

Passar bra till: Köttgrytor, vilt mörkt kött och ost.

Övrigt: Detta kooperativ består av ca 150 odlare och ligger i "haut Fitou". De kommer från tre olika byar. Odlingarna är belägna 20 km från Medelhavet. Förutom AOC Fitou produceras AOC Corbières och AOC Rivesaltes.

Artikelnummer: 514

Leverantörens webbsida: www.cascastel.com

