

# HÉRITAGE 990 – FITOU 2018

AOP Fitou

Héritage



## Présentation

Gérard Bertrand révèle l'histoire des grands terroirs du Sud de la France. 990 évoque les temps des seigneurs féodaux et la citadelle de Fitou qui a longtemps marqué la frontière entre le royaume de France et celui d'Aragon. Depuis plus de mille ans le vignoble est idéalement situé entre mer et montagne sur un terroir de calcaire et schistes.



## Vinification & élevage

La récolte est déclenchée après un suivi très précis des maturités et d'une dégustation quotidienne des baies. La cueillette est manuelle et les raisins sont méticuleusement triés dès leur entrée au chai. Les 2 cépages sont vinifiés séparément ce qui permet de tirer le meilleur parti du potentiel de chaque cépage. Le Carignan est vinifié en macération carbonique d'une durée de 10 à 15 jours, et une macération traditionnelle est réalisée (avec égrappage total) pour le Grenache. Une partie du vin est élevée en barrique pour une durée de 12 mois.



## Notes de dégustation

La robe est d'un beau grenat.

Le nez révèle des arômes de fruit mûr, d'épice, de torréfaction et de bourgeon de cassis.

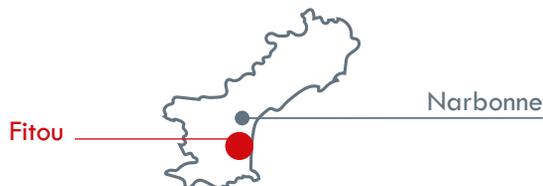
La puissance des tanins est douce avec un grain velouté. L'équilibre est parfait.

A déguster à 18°C avec des viandes grillées, un morceau de bœuf ou du gibier



## Encépagement

Grenache, Carignan



Narbonne

Fitou

