Candide

Vin raisonné

AOP Fitou

Notes de dégustation

Le chai permet une vinification parcellaire et par cépage séparé.
La cuvaison est comprise en 15 et 21 jours avec un délestage et en utilisant des températures relativement hautes.
L'élevage se fait en cuve pendant 1 an.
Des essais d'élevages en fût sont réalisés pour les prochains millésimes
Belles notes de poivre et légèrement confiturées, pas trop puissant.

Cépages

- Carignan, Grenache et Syrah

Ce vin convient avec

Plat - Fromages

- Viandes blanches,
- gibiers à plumes des étangs (poules d'eau, canards), rôtis et pot-au-feu.

Ce vin se déguste

- Servir à 16- 18°C, ouvrir 1h avant dégustation
- Temps de garde : 4 à 5 ans

@lacave.facecile.com