

CHÂTEAU DE LA GRANGE

AOP Fitou



Héritage



Présentation

Le Château de la Grange s'étend sur le terroir de la Palme, en territoire maritime, dans le département de l'Aude. Les raisins y sont cultivés en agriculture biologique et bénéficient, grâce à la proximité de la côte, d'un microclimat apportant beaucoup de fraîcheur à la vigne et permettant d'obtenir un vin expressif et très aromatique. Ce château chargé d'histoire est traversé par la voie romaine qui reliait la France à l'Espagne : la Voie Domitienne.



Vinification & élevage

Les parcelles sont vendangées lorsque les raisins ont atteint leur parfaite maturité. Les raisins, triés et égrappés, sont vinifiés de manière traditionnelle. Les macérations durent environ deux semaines durant lesquelles une attention particulière est portée sur la maîtrise des températures afin de préserver les arômes du vin. Enfin, l'élevage sur lies fines dure 9 mois en cuve inox.



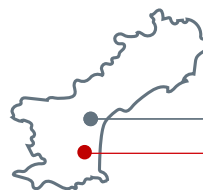
Notes de dégustation

Le château de la Grange est doté d'une jolie robe grenat foncé, aux reflets rubis. Le nez est dominé par des arômes de fruits (pruneau, figue) et des notes d'épices. En bouche, ce vin étonne par sa rondeur, ses tanins amples, ses notes de griotte, de café et de tabac.



Encépagement

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan



Narbonne

AOP
Fitou

A déguster à 18°C avec des viandes grillées, du bœuf et du gibier.

