

Château de GRANGE

APPELLATION

AOP FITOU

COULEUR

ROUGE

CUVÉE

DOMITIUS

MILLESIME

2021

CEPAGES

Carignan 50%,
Grenache noir 25%
Syrah 25%

SOLS

Argilo calcaire

NOTES DE DEGUSTATION

Une jolie couleur sombre aux reflets de rubis,
Un nez à dominante de fruit rouge,
Une petite note chocolatée,
La bouche est ronde en attaque avec un tanin doux,
Des notes de garrigue et une finale sur les épices.

MÉTHODE CULTURAL

Travail du sol avec intercep et engrais organique.
Engrais foliaire à base d'algues marine, traitement face par face.
Huile essentielle d'orange douce et pose de la confusion sexuelle.

VINIFICATION

Vendange égrappé.
La vinification est traditionnelle.
Remontage et délestage le tout en cuve inox et acier émaillé.

ÉLEVAGE

Vin élevé en cuve inox durant 9 mois et mis en bouteilles.

