

# Château de LA GRANGE

## APPELLATION

AOP FITOU

## COULEUR

ROUGE

## CUVÉE

FONTEIUS

## MILLESIME

2021

## CEPAGES

Carignan 30%,  
Grenache noir 40%  
Mourvèdre 20%

## SOLS

Argilo calcaire

## NOTES DE DEGUSTATION

Une jolie robe d'un rouge intense aux reflets violacé,  
Un nez expressif et complexe  
Mêlant des notes de sous-bois, de garrigue et de fruits confits.  
La bouche est ample et le tanin très fondu  
Avec également des saveurs de fruits à l'alcool et de chocolat.  
Une finale très gourmande.

## 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.

