



Fitou rouge Château de Cascastel

| | |
|------------------|--|
| Région | Languedoc / Roussillon |
| Appellation | Fitou |
| Producteur | Les Maîtres Vignerons de Cascastel |
| Contenance | 75cl |
| Cépages | Carignan 50%, grenache noir 35%, syrah 15% |
| Temp. de service | 18° |
| Durée de garde | dans les 5 ans |

Accords avec familles de plats

BARBECUE ET PLANCHA

BOEUF

FROMAGE

GIBIER

MOUTON/AGNEAU



Commentaire de dégustation

Cette cuvée à la robe profonde développe des senteurs de garrigue et de grillé d'une belle intensité. Suivent des arômes de fruits rouges et d'épices. La bouche riche et intense est fraîche, ample et généreuse. Les tanins sont veloutés. La finale est gourmande, toute en élégance avec une belle intensité. Un vin de classe tout en harmonie et à l'équilibre parfait. Cette cuvée prête à déguster se bonifiera quelques années en cave.