

Cacahuète

cacahuète



*Vin d'hiver prêt à réchauffer les cœurs!
Un vin complexe, franc, vibrant aux
notes de garrigues et de fruits noirs.
Vin vivant! Carafier ou dégazer si
nécessaire.*

Caractéristiques

Vin rouge - 14% Vol.

Appellation

AOP Fitou

Cépages

45% Carignan - 45% Mourvèdre - 10% Grenache (70 ans)

Terroir

Lieu dit: La Combe d'Aval et Pech Redon
Garrigues de La Palme et terrasses alluvionnaires au bord
de l'étang sur sol argilo-calcaire et galets roulés

Certification

Agriculture Biologique

Vendanges

Manuelles en caissettes uniquement le matin

Vinifications

Encuvage en mille-feuilles à la main (couches de grappes
entières et fines couches d'égrappées)
Macération de 20 jours en cuves tronconiques bois Pigeages
très doux de façon manuelle et remontages très légers au
seau de façon à humidifier le chapeau de marc puis presse
douce
Fin de fermentation longues en barriques et élevage en fûts
pendant 10 mois

Mise en Bouteille

Mise en bouteille et élevage de 12 mois en tiré bouché
Sans soufre ajouté (sulfites naturels <10mg/litre)

domaine  mămărută

Marc Castan

10, rue du Docteur Ferroul - 11480 LA PALME

06 83 24 90 92

marccastan@hotmail.fr

