

CHATEAU DES ERLES CUVÉE DES ARDOISES FITOU 2018

MILLESIME 2018

Après un hiver froid et sec, le millésime 2018 se caractérise par un printemps très pluvieux (record de précipitations en avril, mai et juin). L'humidité a engendré un fort développement des maladies de la vigne comme le mildiou ce qui a, selon les secteurs et parcelles, provoqué une forte perte de récolte. A contrario, ce printemps humide a permis de reconstituer les réserves hydriques du sol et malgré un été très chaud et sec, les vignes ont été peu impactées par le stress hydrique. Les endanges se sont passées sous le soleil. Ces conditions climatiques ont permis des vendanges très étalées dans le temps et l'obtention de raisins avec une bonne maturité phénolique, du fruit, du gras et une acidité modérée.



APPELLATION
AOP FITOU

CEPAGE
40 % Syrah, 35 % Grenache noir, 25 % Carignan

ELABORATION
Manuelle en cagette. Les raisins sont passés sur tables de tri puis égrappés
Carignans : vinifiés en macération carbonique. Les Syrahs et les Grenaches sont vinifiés de façon traditionnelle. Une macération à froid est pratiquée avant le départ en fermentation ainsi qu'une macération finale à chaud pour parfaire l'extraction des polyphénols. La fermentation malolactique se fait en cuve. Elevage : 8 à 10 mois d'élevage en barrique bordelaise (225 Litres) neuves à 50% et 50% de 1 vin, puis assemblage, collage et embouteillage.



TERROIR
Roches sédimentaires et schistes noirs.
Sols pauvres, très sensibles aux phénomènes d'érosion.

DENSITE
3000 pieds à 4000 pieds / hectare

AGE DES VIGNES
20 ans pour les syrahs / 30-50 ans pour les grenaches et carignans

RENDEMENT
38 hL / ha

PREMIERE VENDANGE
2001

NOTE DE DEGUSTATION

Robe rouge rubis soutenue. Nez de fruits rouges, intense, boisé, fin et épicé. Bouche ronde, du volume, notes de fruits noirs, c'est un vin de soleil. Belle longueur sur la fraîcheur.

ACCORDS METS/VIN

Côtelettes d'agneau, viandes au barbecue.
Porc rôti avec des prunes.

