

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

Domaine la ROCHELIERRE

AOP Fitou

Méthode Cousiné

C'est au cœur de Fitou, petit village de l'Aude proche de Leucate entre la mer et les Corbières, que la famille Fabre travaille depuis 4 générations sur un terroir schisteux et argilo-calcaire.

Ce village situé au berceau de l'appellation Fitou bénéficie d'un climat chaud et sec où règnent en maîtres le soleil et la tramontane!

Depuis 1979, les 15 Ha du vignoble ont été précurseurs d'un travail du sols sans chimie avec une conduite selon **la méthode Cousinié** (*pas d'intrants chimiques, uniquement de l'organique et du minéral*)

Le domaine a obtenu dès le millésime 2017 le label Haute Valeur Environnementale (HVE) niveau 3.

Cépage : Carignan 30% - Grenache 30% - Mourvèdre 20% - Syrah 20%

Terroir : argilo calcaire très caillouteux

Vinification - Elevage:

Macération traditionnelle de 17 jours, élevage 12 mois en cuve

Rendement : 35 hl/ha

Le terroir, plutôt aride, ne permet que des rendements très faibles...

Dégustation

Robe rouge grenat.

Nez de fruits noirs bien mûrs et d'épices. En bouche, notes de garrigues et de poivre.

Les tanins sont très bien fondus avec beaucoup de fraîcheur.

Accords mets et vins :

Sur sa jeunesse cette cuvée accompagnera une côte de bœuf grillée, une charcuterie de pays. A maturité, il sera le partenaire d'un gibier (palombe ou bécasse).

