



CHÂTEAU ABELANET

Me ABELANET MARIE-FRANCOISE
PROPRIETAIRE – RECOLTANT
7 avenue de la mairie
11510 FITOU – AUDE – France

☎ 04 68 45 79 95 – Cave 04 68 45 76 50
Site : www.chateau-abelanet.com
Mail : contact@chateau-abelanet.com

FITOU 2014 ROMA



Dénomination du Vin : FITOU 2012 Roma
Cépages : Carignan 40% - Grenache 30% - Syrah 30%
Sol : Schisteux et Argilo-calcaire

Type de vinification :

"Intégrale barrique"

Emploi du procédé "oxo" de la Tonnellerie Baron.

C'est dans les mêmes barriques que sera faite toute la vinification pendant 21 jours ainsi que l'élevage pendant 16 mois environ.

Durée de conservation : 8 ans et plus

Dégustation :

Robe profonde de couleur pourpre. Le bouquet est complexe et élégant. Les arômes sont intenses au nez et en bouche, on a des fruits noirs, des épices, de la vanille, de la réglisse noire. La bouche est dense avec une belle sucrosité, les tanins sont racés, profonds. La finale est puissante soyeuse. Un vin avec un bon équilibre entre la puissance, l'élégance et la complexité, un vin qui porte bien la signature du Château Abelanet. Un vin qui se déguste déjà très bien mais avec aussi une belle aptitude au vieillissement.

Alliance gastronomique :

- Viandes rouges, agneau, gibier
- Volailles
- Plats cuisinés