

BONHOMME

de chemin

FITOU

Appellation d'Origine Protégée
ROUGE – MILLESIME 2022

HISTOIRE & TERROIR

Un vin né et élevé dans le terroir du Haut Fitou, terre sèche et rocailleuse, écrin parfait au cœur de ses murs chargés d'histoire, sur le chemin des Bonshommes qui se voulaient Cathares.

Un bonhomme de chemin en écho aussi au parcours de notre domaine, qui poursuit sa voie pas à pas.
Sols argilo-calcaires.

CÉPAGES

Carignan - Grenache noir - Syrah

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Récolte manuelle, la vendange est triée au vignoble.
Vinification traditionnelle avec égrappage total et élevage en cuve inox pendant 10 mois.

DÉGUSTATION

Belle robe rouge violine sombre aux reflets violets soutenus. Très belle brillance et très belle limpidité. Le premier nez est puissant avec des arômes de fruits rouges très mûrs (cassis framboise) qui envahissent le verre. Ensuite viennent des notes douces et suaves, des notes épicées qui rappellent le pain d'épices. A l'agitation, les notes de fruits rouges explosent et se mélangent avec des notes plus fraîches de garrigue (romarin, thym) pour ensuite basculer sur des arômes de tabac froid, de cacao.

L'attaque en bouche est franche, et fruitée, on retrouve les sensations du nez avec les fruits rouges mûrs (confiture de groseilles, de fraises), les notes épicées. La bouche est équilibrée, ronde, fruitée épicée et très agréable. Les tanins sont présents mais enrobés. Le vin est très harmonieux. Il allie puissance, fruité, rondeur. Un équilibre presque parfait.

ACCOMPAGNEMENT

Idéal compagnon de vos grillades ou plats en sauce.
Bonne dégustation...

06 33 84 88 49

domainegabinatofresquet@orange.fr

Caveau : Rue du Vatican - 11350 TUCHAN

www.domainegabinato-fresquet.fr  

