



CHATEAU FLOTIS

A.O.C FRONTON

CHATEAU FLOTIS 2016

Négrette : 70 %
Syrah : 30 %

Le terroir

Cultivés dans le respect de la nature et du vivant les vignes du Château Flotis sont plantées sur un terroir de boubènes. Le sous sol constitué de grepp (mélange de cailloux, d'oxyde métallique et de marne) révèle les arômes de fleurs et de fruits.

Vinification

Les vendanges sont mécaniques permettant de récolter rapidement un raisin à maturité parfaite. La mise en cuve se fait par simple gravité, respectant ainsi l'intégrité des baies.

Une fermentation uniquement à base de levures indigènes, des cuvaisons de 15 à 21 jours, une température fermentaire entre 25° et 28° ainsi que l'extraction en douceur des tanins favorisent la pleine expression aromatique de cette cuvée.

La dégustation

Nez : notes florales et fruits mûrs.

En bouche, cette cuvée de Château Flotis 2016 nous offre un vin gourmand, aux arômes de violettes, de petits fruits noirs et d'épices. En bouche, il a un bel équilibre avec une matière fine et élégante.

C'est un pur plaisir qui accompagnera une cuisine simple, authentique et savoureuse.

