

# FITOU RETOUR AUX SOURCES 2018 BIO



Mas de Caprices,

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Erdbeere  
Brombeerblätter  
Brombeere  
Lakritze  
Blaue Pflaume  
Schokolade  
Stein

## STIL

milde Säure  
sanftes Tannin  
trocken

## LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2028  
16 bis 18°C  
ein bis drei Stunden dekantieren  
großes Rotweinglas Bordeaux



## WEINBAU

### Rebsorten

Carignan  
Mourvedre / Monastrell  
Grenache / Garnacha

## WEINBEREITUNG

### Gärung

spontane Gärung  
ausgedehntes

### Ausbau

Hefelager  
Verzicht auf Filtration  
und Schönung  
minimale Zugabe von  
Schwefel