

**Benoît Braujou**

Vigneron irréductible



**FONS SANATIS**

18 rue Victor Hugo  
34150 Saint-Jean-de-Fos

T. 04 67 57 32 81  
M. 06 07 01 08 58

[www.fons-sanatis.fr](http://www.fons-sanatis.fr)  
[contact@fons-sanatis.fr](mailto:contact@fons-sanatis.fr)



## Witiza

VIN DE FRANCE

LOT 20.11

**Localisation :** Aniane et Saint-Jean-de-Fos.

**Superficie :** 0,7 ha.

**Terroirs :** éboulis calcaires pour Aniane et argilo-calcaires pour Saint-Jean-de-Fos.

**Cépage :** Carignan.

**Viticulture :** conduite des vignes la plus naturelle possible, inspirée largement du bio et de la biodynamie. Pour les traitements, utilisation de petit lait et d'extraits de citruses.

**Vinification :** cuvaison de 3 à 4 semaines en cuves béton avec chapeau de marc immergé. Fermentations exclusivement en levures indigènes. Aucune filtration avant la mise en bouteille.

**Élevage :** 18 à 24 mois en barriques bourguignonnes de 228 litres.

**Dégustation :** ce Carignan pur rappelle qu'il n'y a pas de bon ou de mauvais cépage, mais des cépages bien ou mal travaillés. Nez riche, légèrement viandé, de cerises noires, poivre blanc. Une bouche tendre et élégante, sans lourdeur.

**Accords :** une joue de veau braisée le mettra particulièrement en valeur.

Production : 3 000 bouteilles.