

## Fontaulé 2015

« Fin et subtil. Des notes de poire et d'abricot. »



Bouteille millésimée et numérotée



### Terroir

Le Vignoble de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.



### Cépages

**Grenache Gris** : 70%  
**Grenache Blanc** : 30%



### Vinification / Élevage

Macération pelliculaire de 4 heures. Débourage à froid. Mutage sur moût. Soutirage et conservation sur lies fines avec remise en suspension hebdomadaire. Mise en bouteilles précoce.



### Dégustation

**Robe** : Jaune or pâle très brillante.

**Nez** : Premier nez de cassonade, d'eau de fleur d'oranger avec des notes de cédrat et de vanille, l'agitation révèle la poire et l'abricot.

**Bouche** : Gourmande à souhait, les fruits frais (poire, abricot) sont accompagnés de notes de vanille et de caramel mou.



### Comment l'apprécier

**Service** : A déguster entre 8 - 12°C.

**Accords** : Ce vin séduisant et onctueux est idéal à l'apéritif, à marier avec un foie gras frais toasté. Il vous accompagnera également sur du fromage de brebis. Au dessert, tarte aux fruits de circonstance...