

Fontaulé 2016

« 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 poire williams de cassonade et de vanille, l'agitation révèle l'abricot et des notes délicates de fenouil.
Bouche : Gourmande à souhait, l'équilibre est portée sur la fraîcheur, les fruits frais (poire, abricot) sont omniprésents.



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...