

Fontaulé 2017

« *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. Débourbage à froid. Mutage sur moût. Soutirage et conservation sur lies fines avec remise en suspension hebdomadaire. Mise en bouteilles précoce.



Dégustation

Robe : Brillante or blanc aux reflets verts.

Nez : Intense de poire, d'abricot frais et d'angélique confite.

Bouche : Sans lourdeur, équilibrée et gourmande, la subtilité aromatique vous fera succomber aux charmes de ce Banyuls blanc.



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...