

Fontaulé 2018

« *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

Vendange éraflée / foulée avec un transfert rapide vers le pressoir. Séparation de la presse et de la coule qui est débourbée à froid pendant 48h. Mutage sur moût. Soutirage et conservation sur lies fines avec remise en suspension hebdomadaire en cuves ouillées. Mise en bouteille précoce.



Dégustation

Robe : Étincelante et brillante jaune or pâle.

Nez : Anisé, de poire Williams, gorgé de fruits du soleil (pêche blanche, abricot...).

Bouche : Sans lourdeur, équilibrée et gourmande, finale légèrement vanillée et miellée. 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 délicat est idéal à l'apéritif, en accompagnement d'un foie gras mi-cuit. Parfait compagnon d'un fromage de brebis ou un chèvre frais. Au dessert, avec une tarte aux fruits (poires, mirabelles...) de circonstance.