

## Fontaulé 2019

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



### 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** : 35%  
**Grenache Blanc** : 45%



### 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** : Brillante jaune pâle à tendance verte.  
**Nez** : De nêfle et d'abricot frais soulignés par la fleur de sureau.  
**Bouche** : Délicatement équilibrée, la poire est accompagnée par la cassonade et la vanille douce. Sa 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...

Bouteille millésimée et numérotée

