



Domaine De Fontenille

Cuvée Fontenille

Luberon - Rosé 2018

Région :	Rhône
Appellation :	Luberon
Cuvée :	Cuvée Fontenille
Couleur :	Rosé
Millésime :	2018
Cépages :	Cinsault (20%) / Grenache (50%) / Mourvèdre (10%) / Syrah (20%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	150 cl

Un jardin magnifique composé de parfums très différents, éclatants, nuancés, subtils, pour un nez très complexe : légères notes d'agrumes, vivacité des petites baies rouges, fraîcheur de la fraise et finesse de la rose et du litchi. L'intensité des parfums se retrouve en bouche avec une attaque franche, sans concession. Le milieu de bouche offre de nombreuses variations, sensation d'explosion de fruits avec beaucoup de vivacité et de fraîcheur. La finale est longue et saline.



ELABORATION

Culture biologique.
Vendanges manuelles et mécaniques.
Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage direct.
Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rosée, claire, reflets rosés.
NEZ : Aromatique, généreux, arômes de rose, arômes d'agrumes, arômes de fruits rouges, arômes de litchi, arômes de bonbon anglais.
BOUCHE : Gourmande, généreuse, souple, légèrement minérale, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 14°
GARDE : A consommer entre 2019 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Carpaccio de Saint-Jacques, Pavé de saumon, Paella, Fromage de Chèvre, Viandes rouges grillées



DISTINCTIONS

Concours général agricole 2017 : Médaille d'or
ELLE à Table 2017 : Médaille d'or
Le Guide Hachette des Rosés 2017 : 1 étoile(s)

