

Domaine de FONDRECHE



Divergente rouge 2017

AOC Ventoux

Cette cuvée est produite uniquement sur les millésimes exceptionnels et en quantité limitée. Sol, sous-sol, micro-climat, exposition unique à la quête de la perfection.

Terroir

Le plateau Fondrèche issu d'alluvions anciennes, il s'agit d'un sol très caillouteux (cailloux roulés, silex et cristallin) calcaire dès la surface à texture argilo-sableuse.

Cépage

Une parcelle de Vieille Syrah plantée en 1955 exposé au soleil levant.

Vinification & élevage

Traditionnelle, cuvaison de 21 jours avec seulement quelques petits pigeages. Elevage 12 mois sur lies en foudres et barriques. Mise en bouteille en jour fruit.

Dégustation

La robe est de couleur pourpre sombre. Le nez démarre par un bouquet de framboises noires, myrtilles, fleurs de printemps, violette suivi d'un léger toasté. La bouche est opulente sans être lourde, volumineuse sans excès, les tannins présents mais soyeux. Un vin pur, élégant.

Accord mets et vins

Un civet de sanglier, une pièce de bœuf grillé, une pluma de porc au thym

Presse

Jeb Dunnuck 94-96/100 (2017)
97/100 (2016)

The Wine Advocate 92-95/100 (2017)
94/100 (2016)

The Wine spectator 92 /100 (2016)

Jancis Robinson 17.5/20 (2016) par Richard Hemming

Matt Walls 95 points (2016)

Domaine de Fondrèche - EARL Barthelemy Vincenti

2589 La Venue Saint Pierre de Vassols 84380 Mazan
Tel. : 04 90 69 61 42 – contact@fondreche.com
N° Siret : 40281058400019 – N° TVA : FR41402810584

www.fondreche.com