

Domaine de FONDRECHE



Domaine de Fondrèche rouge 2017

AOC Ventoux

Ce vin résume la philosophie du domaine, 20 ans de travail et de restructuration du vignoble. Mettre le bon cépage sur le bon terroir, travailler de manière écologique, créer une harmonie entre le sol, la plante et son environnement tout en gardant comme objectif de produire des vins d'une typicité propre à ce lieu magnifique.

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

50 % Grenache, 30 % Syrah, 20 % Mourvèdre pour un âge moyen des vignes d'une quarantaine d'années

Vinification & élevage

Traditionnelle, cuvaison de 21 à 28 jours avec seulement quelques petits pigeages afin de favoriser une extraction lente et progressive. Elevage un an en cuve ovoïde, barriques et foudres.

Mise en bouteille en jour fruit.

Dégustation

Une robe profonde, un nez intense de fruit rouge, cerise noire, myrtille, framboise, violette et d'épices boisées. Un palais généreux, harmonieux, rond et soyeux. Un vin à « croquer ».

Accord mets et vins

Un navarin de biche, un canard au thym, une entrecôte sauce au poivre, une volaille

Presse

Jeb Dunnuck 91-93/100 (2017)
91-93/100 (2016)

The Wine Advocate 90-92/100 (2017)
92/100 (2016)

Jancis Robinson 16.5/20 (2016) par Richard Hemming

Matt Walls 91 points (2016)

Coup de cœur Guide Hachette (2013)

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