

Domaine de FONDRECHE



Il était une fois 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.

Cépages

80 % de vieux Grenache plantés en 1936 et 1938, 10 % Syrah, 10 % Mourvèdre

Vinification & élevage

Traditionnelle, cuvaision de 14 à 21 jours avec seulement quelques petits pigeages afin de favoriser une extraction lente et progressive. Elevage de 12 mois sur lies en foudre pour le Grenache et en barriques pour la Syrah et le Mourvèdre. Mise en bouteille en jour fruit.

Dégustation

Le vin s'ouvre sur des notes de framboise, de poivre, de garrigues. Une bouche toute en longueur sur les épices et le cacao. Un vin plus long que large d'une finesse incroyable, des tannins soyeux et d'une fraîcheur rare.

Accord mets et vins

Un pigeon roti, un gigot d'agneau, une pintade forestière, des cailles aux raisins

Presse

Jeb Dunnuck 93-95/100 (2017)
95 /100 (2016)

The Wine Advocate 91-93 /100 (2017)
94 /100 (2016)
94 /100 (2015)

The Wine spectator 92 /100 (2016)

Jancis Robinson 17.5/20 (2016) by Richard Hemming

Matt Walls 94 /100 (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