

Domaine de FONDRECHE

Nature rouge 2017

AOC Ventoux

Le 10ème millésime du **sans soufre** du domaine !!!

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

30 % Grenache, 30 % Syrah, 30 % Mourvèdre, 10 % Cinsault

Vinification & élevage

Une vinification sans soufre et sans intrants. Cuvaision de 21 à 28 jours avec seulement quelques petits pigeages afin de favoriser une extraction lente et progressive. Elevage 6 mois en cuve ovoïde et foudres. Mise en bouteille en jour fruit.

Dégustation

Couleur pourpre, au nez une explosion de fruit rouge, myrtille, cassis, groseille, de la violette et du poivre moulu. Une bouche entre ampleur et fraîcheur, des tannins soyeux avec un côté mentholé lui conférant une grande "buvabilité".

Accord mets et vins

Tapas de légumes à la plancha, charcuterie, un poulet grillé aux épices, un dessert glacé au fruit rouge et poivre

Presse

Wine Advocate 91/100 (2017)

Jeb Dunnuck 90/100 (2016)

Jancis Robinson 16/20 (2016) par Richard Hemming

Matt Walls 91 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