

# Domaine de FONDRECHE

## Persia rouge 2019

AOC Ventoux

Ce vin est produit à partir des plus vieilles vignes du domaine et sur les plus beaux terroirs. Cette sélection parcellaire rigoureuse est un véritable révélateur du potentiel 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

90 % Syrah, 10 % Mourvèdre

### Vinification & élevage

Traditionnelle, cuvaison de 14 à 21 jours avec seulement quelques petits pigeages afin de favoriser une extraction lente et progressive.

Élevage de 12 mois sur lies en barriques et foudres.

Mise en bouteille en jour fruit.

### Dégustation

Robe sombre aux reflets violets, un nez de crème de cassis, de violette, graphite et léger boisé. La bouche est ample, d'une richesse charnue avec des tannins élégants. Un vin complet et racé.

### Accord mets et vins

Un tagine d'agneau, un osso buco, une viande sauce aigre douce

### Presse

The Wine Advocate 90-92/100 (2019)  
92-94/100 (2018)  
93/100 (2017)  
94/100 (2016)

Jeb Dunnuck 93/100 (2018)  
94/100 (2017)  
93/100 (2016)

Jancis Robinson 17/20 (2016) by Richard Hemming

Matt Walls 93/100 (2016)

Wine Enthusiast 93/100 (2016) by Anna LEE C.IIJIMA



**Domaine de Fondrèche - SARL Barthelemy Vincenti**

2589 La Venue Saint Pierre de Vassols 84380 Mazan

Tel. : 04 90 69 61 42 – [contact@fondreche.com](mailto:contact@fondreche.com)

N° Siret : 40281058400019 – N° TVA : FR41402810584

[www.fondreche.com](http://www.fondreche.com)