

FONDRÈCHE



N... rosé 2020

AOC Ventoux

Le premier rosé **sans soufre** du domaine!!!

Terroir

Sables et limon

Cépages

1/3 Grenache, 1/3 Syrah, 1/3 Cinsault

Vinification & élevage

Une vinification sans soufre et sans intrants.

Vendange de nuit, pressurage sous azote et sans sulfite, stabulation sur bourbes d'une dizaine de jours minimum, fermentation en cuve sous température contrôlée. Elevage en cuve 3 mois sur lies fines.

Mise en bouteilles en jours fruits

Dégustation

Une robe pâle au reflet violine. Un nez sur les fruits rouges acidulés, Framboise, groseille. En bouche, équilibre entre un beau volume et une étonnante fraîcheur d'agrumes aux tonalités minérales.

Accord mets et vins

Tapas de légumes à la plancha, poisson grillé, cotelettes d'agneau, un dessert glacé à la fraise du ventoux.

Presse à venir



"ViN issu de raisins
cultivés sous LA bonne
étoile... sans sulfite
avec hUmour, tout
simplement paRce que
c'est notre -----E!!!"
DOMAINE DE
FONDRÈCHE

