



Domaine de Fondrèche blanc 2020

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

Calcaire

Cépages

30 % Grenache blanc, 30 % Roussanne, 30 % Clairette, 10 % Rolle

Vinification & élevage

Vendange de nuit, pressurage sous azote et sans sulfitage, stabulation sur bourbes d'une dizaine de jours minimum, fermentation en cuve sous température contrôlée. Elevage en cuve 6 mois sur lies fines. Mise en bouteilles en jours fleurs.

Dégustation

Un nez expressif de fleurs blanches, de pêche, de pamplemousse. Une bouche tonique d'agrumes où la minéralité et la salinité amène une belle fraîcheur.

Accord mets et vins

Pavé de cabillaud grillé, poisson sauce fenouil, carpaccio de saint jacques

Presse

<i>Jeb Dunnuck</i>	92/100	(2018)
<i>The Wine Advocate</i>	90/100	(2018)
	90/100	(2016)
<i>Jancis Robinson</i>	16.5/20	(2016) by Richard Hemming
<i>Bettane Dessauve</i>	♥	2013

