



Domaine de Fondrèche rosé 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

Sable et limons

Cépages

50 % Cinsault, 30 % Syrah, 20 % Grenache

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 fruits.

Dégustation

Une robe pâle, un nez de fines senteurs d'agrumes et de groseille. En bouche, une vivacité bien dosée aux tonalités minérales.

Accord mets et vins

Crevettes sauce thaï, Sushis, un poisson grillé avec un filet d'huile d'olive, une côte d'agneau

Presse

<i>The Wine Advocate</i>	88/100	(2017)
	90/100	(2016)
<i>Decanter</i>	91/100	(2015)
<i>Jancis Robinson</i>	16/20	(2016) by Richard Hemming

