



Domaine de Fondrèche rouge 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

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.

Cépage

50 % Grenache, 30 % Syrah, 20 % Mourvèdre pour un âge moyen des vignes d'une quarantaine d'années

Vinification & élevage

Traditionnelle, cuvaison de 21 à 28 jours avec seulement quelques petits pigeages afin de favoriser une extraction lente et progressive. Elevage en cuve ovoïde, barriques et foudres.

Mise en bouteille en jour fruit.



Dégustation

Une robe profonde, un nez intense de fruit rouge, cerise noire, myrtille, framboise, violette et d'épices boisées. Un palais généreux, harmonieux, rond et soyeux. Un vin à « croquer ».

Accord mets et vins

Un navarin de biche, un canard au thym, une entrecote sauce au poivre, une volaille

Presse

<i>Jeb Dunnuck</i>	92/100	(2018)
	91-93/100	(2017) (2016)
<i>The Wine Advocate</i>	91/100	(2019)
	90-92/100	(2018) (2017)
	92/100	(2016)
<i>Jancis Robinson</i>	16.5/20	(2016) par Richard Hemming
<i>Matt Walls</i>	91 points	(2016)
<i>Terre de vins</i>	17/20 	(2018)
<i>Coup de cœur Guide Hachette</i>		(2013 et 2017)
<i>Wine Spectator</i>	90 points	(2019)

