



# DOMAINE ROUGE 2022

## AOC VENTOUX



### 50% GRENACHE 30% SYRAH / 20% MOURVEDRE

Une identité commune pour cet assemblage  
représentatif du terroir Fondrèche  
Entre équilibre, profondeur et fraîcheur  
La matrice du domaine

### CLIMAT D'ALTITUDE AMPLITUDE THERMIQUE

L'influence de la montagne au cœur du  
Parc naturel régional du Mont Ventoux  
Un microclimat unique, un environnement  
préservé

## ÉQUILIBRE

### FOUDRE CUVE OVOÏDE

Vinification sans soufre  
Elevage 12 mois, entre bois et béton  
pour un juste équilibre  
Mise en bouteille en Jour fruit

### SOL CAILLOUTEUX SILEX / CRISTALLIN

Le plateau Fondrèche issu d'alluvions  
anciennes calcaire dès la surface à texture  
argilo-sableuse

Récolte	Apogée	Garde
<b>2022</b>	<b>2024-2026</b>	<b>2032</b>

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

**Jeb Dunnuck**  
**Guide Hachette**  
**Terre de vins**  
**The Wine Advocate**  
**Jancis Robinson**  
**Wine Spectator**  
**Sélection**

**91-93/100 (2022)**, 90-92/100 (2021)  
★ ★ 2020, ♥ 2017  
17/20 ♥ (2018)  
91/100 (2019)  
16.5/20 (2016) par Richard Hemming  
90 points (2019)  
Marianne, Tulipe Rouge, Marmiton