



# 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)

<b>Jeb Dunnuck</b>	<b>91-93/100 (2022)</b>	90-92/100 (2021)
<b>The Wine Advocate</b>	16.5/20 (2019)	
<b>Jancis Robinson</b>	16.5/20 (2016)	par Richard Hemming
<b>Wine Spectator</b>	90 points (2019)	
<b>Guide Hachette</b>	★ ★ (2020) ♥ (2017)	
<b>Terre de vins</b>	17/20 ♥ (2018)	
<b>James Suckling</b>	<b>91/100 (2022)</b>	