

DOMAINE DE

FONDRECHE

FICHE TECHNIQUE

DOMAINE ROUGE 2024 AOC VENTOUX



60% GRENACHE

35% SYRAH / 5% MOURVEDRE

Une identité commune pour cet assemblage
représentatif du terroir Fondrèche
Équilibre entre fraîcheur et profondeur
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

BARRIQUES

CUVE OVOÏDE

Vinification sans soufre

Elevage 12 mois

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

2024

2026-2028

2034

Jeb Dunnuck 92-94/100 (2024) 91/100 (2022)
94/100 (2023)

The Wine Advocate 91/100 (2023) 91/100 (2019)

Wine Spectator 90 points (2019)

Guide Hachette ★★(2020) ♥ (2017)

Terre de vins 17/20 ♥ (2018)

James Suckling 92/100 (2023), 91/100 (2022)