IGP MÉDITERRANÉE

# CERTITUDE ROUGE

2025

### ACCORDS METS ET VINS

A déguster entre 10 et 14°C, il sera idéal pour vos apéritifs et repas estivaux. Il se mariera aussi parfaitement sur des viandes blanches grillés et diverses salades.

### ENCÉPAGEMENT

Monarch, Caladoc.

### TERROIR

Nos vignes profitent d'un sol frais et argilo-calcaire, donnant des vins légers et fruités !

### VINIFICATION

Vendangé mi-septembre. La vinification de ce vin est traditionnelle, avec une fermentation à basse température (25/30°C) pour privilégier une extraction douce des arômes de ces différents cépages. Le vin est directement soutiré après la fermentation pour préserver les arômes fruités et une robe claire.

### DÉGUSTATION

Teinte d'un fuchsia intense. Le nez est avenant, charmeur, sur les fruits frais (myrtille, grenade, fraise, acérola,...) et la réglisse en rouleau. Bouche terriblement plaisante ! Les tanins sont fondus et l'acidité amène du pep's.

vigneron indépendant

Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

Alc/vol*12.5%*
*Entre 10 et 14 °C*
*2 ans*

735 bd du comté d'orange, 84260 sarrians - 04 90 65 59 39 - contact@fontaineduclos.com - www.fontaineduclos.com -