CÔTES DU RHÔNE

CONFIDENCES

2016

RÉCOMPENSES

2 étoiles au guide hachette 2019

Médaille d'Argent - IWSC 2017

Médaille d'Argent - Concours des Vins Jury Consommateurs - Vacqueyras 2017

Médaille d'Argent - Prix Plaisir 2018 - Bettane & Desseauve

ACCORDS METS ET VINS

S'accorde aussi bien avec des viandes rouges grillées ou en sauce, qu'avec du fromage à pâte molle.

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Syrah

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Les raisins sont éraflés puis foulés avant d'être mis en cuve pour une période d'environ 15 jours.
Deux remontages quotidiens pendant la fermentation permettent une infusion entre le marc et le moût, apportant couleur, structure et arômes.

DÉGUSTATION

Robe limpide à la teinte carmin. Registre charmant de fruits rouges mûrs et de réglisse en rouleau. Bouche charnue et gourmande. Ensemble Charmant.

IWSC SILVER 2017

prix + plaisir bettane+desseauve ARGENT 2018

Alc/vol *14%*
Servir entre 16 °et 18°
Garde de 4 ans

vigneron indépendant

Vallée du Rhône Terroirs d'Accueil

www.fontaineduclos.com