

ESTIVAL

2016



ACCORDS METS ET VINS

A déguster en apéritif avec des toasts de tapenade, avec une salade niçoise ou encore des fromages de chèvre frais. Idéal avec des grillades...

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Syrah, Nielluccio

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION

La vendange a lieu la nuit pour conserver la fraîcheur des raisins afin de maîtriser la couleur lors du pressurage et préparer la fermentation à basse température (15/17°C).

DÉGUSTATION

Très jolie robe pâle aux nuances groseille, de l'éclat sur le melon jaune, la pêche blanche, la clémentine. Bouche élégante et fraîche.



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

www.fontaineduclos.com

Alc/vol 12,5%

Servir entre 10° et 12°

Garde de 2 ans