

VINS DE PAYS VAUCLUSE

## LIBERTÉ

2016



### ACCORDS METS ET VINS

Ce vin s'accordera à l'apéritif avec des pruneaux lardés suivi d'un rôti de boeuf accompagné de pommes de terre sautées.

Il peut se boire frais, accompagné de légumes tels que des aubergines à la provençale ou avec une ratatouille.

### ENCÉPAGEMENT

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

### TERROIR

Argilo-calcaire

### VINIFICATION

Vendangé fin septembre, la vinification de ce vin est traditionnelle, avec une fermentation à basse température (25/30°C) pour privilégier l'extraction des arômes fruités de ces différents cépages.

### DÉGUSTATION

Robe légère, brillante. Registre frais de petits fruits rouges, de bâton de réglisse et de pivoine.

Bouche charnue, bien enrobée, à la finale fraîche et mentholée.



Vallée du Rhône  
Terroirs d'Accueil

Alc/vol13%

Servir entre 16° et 18°

Garde de 2 ans

[www.fontaineduclos.com](http://www.fontaineduclos.com)