



2018 Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Un vin du Roussillon synonyme de bonne humeur

Description:

Le Domaine de Fontclare se situe au coeur d'un paysage aussi sauvage que pittoresque. Les raisins sont issus de vignes de plus de 60 ans à faible rendement. C'est l'oenologue renommé Claude Gross qui y préside à la qualité des vins, produits à partir de raisins cueillis à la main avec un soin inégalé.

Note de dégustation:

Pourpre puissant. Les baies noires dominent le magnifique bouquet sur des nuances d'herbes sauvages du sud, de tapenade d'olives et des arômes toastés et fumés de bacon. Merveilleuse bouche, dense et corsée au délicieux fruit rappelant les mûres, le cassis et les prunes confites. Un vin rouge attrayant à la structure tannique douce et soyeuse et beaucoup de persistance jusque dans longue finale.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Select Vins
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Référence:	1000518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve ciment
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.