



DOMAINE DE FONDRECHE CÔTES DU VENTOUX



Cépages :

- Grenache 30%
- Roussanne 30%
- Clairette 30%
- Rolle 10%



Vinification :

Vendange de nuit, pressurage sous azote et sans sulfitage, stabulation sur bourbes d'une dizaine de jours minimum, fermentation en cuve sous température contrôlée. Elevage en cuve 6 mois sur lies fines. Mise en bouteilles en jours fleurs.



Terroir :

Calcaires.



Dégustation :

Un nez expressif de fleurs blanches, de pêche, de pamplemousse. Une bouche tonique d'agrumes où la minéralité et la salinité amène une belle fraîcheur.



Accords mets /vin :

Pavé de cabillaud grillé, poisson sauce fenouil, carpaccio de saint jacques.