



DOMAINE DE FONDRECHE VENTOUX



Cépages :

- 50 % Grenache,
- 30 % Syrah,
- 20% Mourvèdre pour un âge moyen des vignes d'une quarantaine d'années.



Vinification :

Traditionnelle, cuvaison de 21 à 28 jours avec seulement quelques petits pigeages afin de favoriser une extraction lente et progressive. Elevage un an en cuve ovoïde, barriques et foudres.



Terroir :

Le plateau Fondrèche issu d'alluvions anciennes, il s'agit d'un sol très

caillouteux (cailloux roulés, silex et cristallin) calcaire dès la surface à texture argilo-sableuse.



Dégustation :

Une robe profonde, un nez intense de fruit rouge, cerise noire, myrtille, framboise, violette et d'épices boisées. Un palais généreux, harmonieux, rond et soyeux. Un vin à « croquer ».



Accords mets /vin :

Un navarin de biche, un canard au thym, une entrecôte sauce au poivre, une volaille.