

ENVIE D'ÉTÉ !

LE DOMAINE DE FONTENILLE DÉVOILE SA CUVÉE ROSÉ BIO 2020

Au cœur du Luberon, entre la Provence et la Vallée du Rhône, le Domaine de Fontenille figure parmi les rares propriétés provençales qui ont conservé leur aspect originel. Son vignoble d'exception est constitué des cépages caractéristiques de l'AOP Luberon. Les vignes, à perte de vue, puisent leur force dans des sols argilo-calcaires et caillouteux.



Cette année, le Domaine de Fontenille dévoile sa cuvée rosé bio 2020, un mélange de finesse et de fraîcheur. Au nez, un vin complexe qui exprime de nombreux parfums nuancés et subtils. Des fruits exotiques, en passant par la vivacité de petites baies rouges, pour finir sur des notes de garrigue. L'intensité croissante de ces parfums se retrouve en bouche avec une attaque franche et généreuse.

Des vendanges de nuits fraîches et douces, un cycle végétatif précoce, toutes les conditions étaient réunies pour un millésime de très grande qualité.

La cuvée rosé bio 2020 du Domaine de Fontenille a reçu, pour la 4^{ème} année consécutive, une médaille d'or au Concours Internationale Challenge Millésime Bio. Une belle récompense qui vient saluer les efforts de conversion entrepris par le Domaine depuis 2014, date de sa restructuration et de sa renaissance.

ASSEMBLAGE

Grenache Noir (47%), Syrah (33%), Cinsault (17%), Mourvèdre (3%)

ACCORDS METS ET VINS

Un rosé généreux et gourmand idéal pour accompagner une planche de charcuterie fine, un bœuf grillé, des filets de rouget ou une salade de poulpe.

INFORMATIONS PRATIQUES

Cuvée Certifiée agriculture biologique.

Prix : 11.50 euros

Cuvée disponible sur commande en direct via la boutique :

boutiquelauris@domainedefontenille.com et chez les cavistes.