



PIERRE DE FONTVAL

AOP Beaumes de Venise Rouge 2019

La Vallée du Rhône est l'un des plus anciens vignobles français. La région tire son identité et son caractère du Rhône, ce fleuve sculptant sa vallée au fil des siècles. Entre diversité des terroirs et richesses des cépages, la gamme Pierre de Fontval offre un voyage au cœur des appellations rhodaniennes emblématiques.

Mêlant tradition et modernité, Pierre de Fontval propose des vins structurés élaborés avec passion et générosité. En quête de convivialité et de partage, ses cuvées se marient aisément aux mets qu'ils accompagnent.

Sensible à l'environnement fragile dont nous sommes les héritiers ainsi qu'à la préservation durable de nos sols, Pierre de Fontval offre des produits travaillés durablement dans le respect de la faune et de la flore environnantes. Cette philosophie appliquée à chacune des appellations permet ainsi de pérenniser le travail de la vigne, et ainsi la qualité des vins.

- **Cépages** : 70% Grenache, 30% Syrah.
- **Nature de sols** : sols calcaires argileux, marnes, calcaires gréseux.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : Les raisins subissent un léger foulage pour libérer les premiers jus. Les cuvaisons sont longues, de 3 à 4 semaines à une température comprise entre 26 et 28°C.
- **Elevage** : Les jus sont assemblés et élevés en cuve béton pendant 10 mois.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Un nez fin et puissant aux notes de fruits noirs confits, d'épices et de pruneaux. La bouche aromatique mêle rondeur et gourmandise avec caractère et complexité.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.

