



PIERRE DE FONTVAL

AOP Châteauneuf-du-Pape Blanc 2018

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 blanc, 15% Roussanne, 10% Clairette, 5% Bourboulenc
- **Nature de sols** : coteaux sableux formés par le retrait du Rhône, argiles rouges et galets roulés.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : la vendange est manuelle et triée. S'ensuit une courte macération pelliculaire puis un pressurage direct. La fermentation alcoolique se fait directement en barriques.
- **Eleavage** : L'assemblage est élevé en barriques sur lies fines avec bâtonnages réguliers pendant dix mois.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe jaune citron pâle. Nez expressif et complexe où se mêlent des notes grillées et des arômes de fruits à chair blanche. Bouche fraîche et ample avec une belle minéralité et longueur en finale.
- **Température idéale de service** : de 10°C à 12°C.

