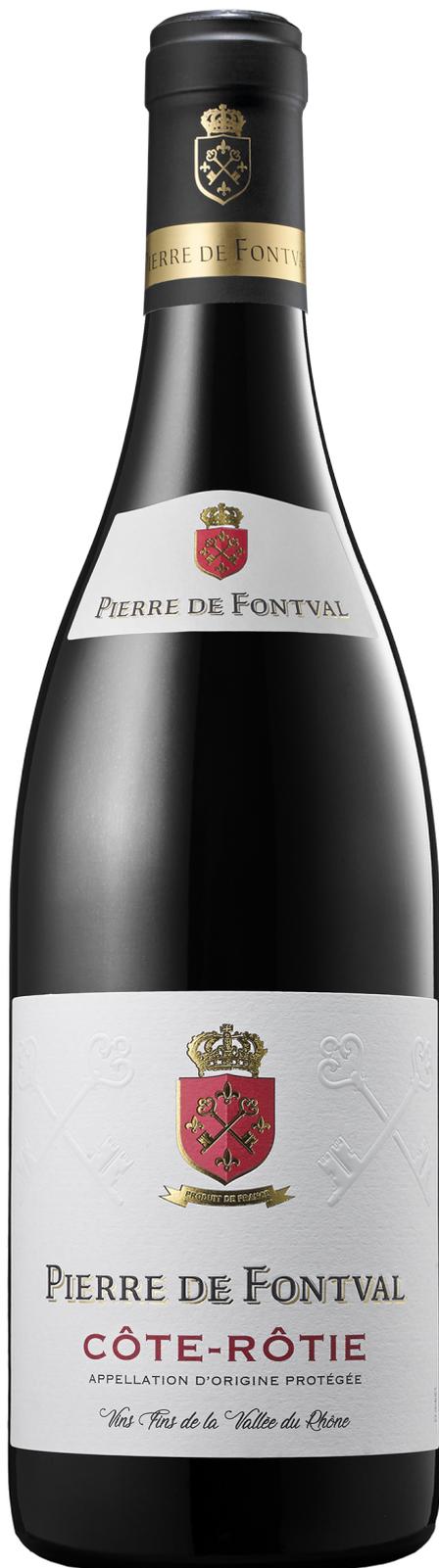




# PIERRE DE FONTVAL

AOP Côte-Rôtie Rouge 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** : 95% Syrah, 5% Viognier
- **Nature de sols** : roches métamorphiques reposant sur des sols de micaschistes, sableux et à pierrosité élevée.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : les raisins sont cueillis à la main, triés et éraflés. L'extraction de la couleur et de la matière phénolique s'accompagne de remontages quotidiens. La vinification est rythmée par de nombreux pigeages manuels, une fermentation longue et thermo régulée ne dépassant pas une température de 30°C. La cuvaison se veut longue pour une extraction optimale.
- **Eleveage** : L'assemblage est élevé pendant 24 mois en fûts de chêne français. Vin non filtré et non collé.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe rouge profond. Nez aux notes florales et empyreumatiques. Sa bouche concentrée aux tannin soyeux en fait un vin alliant puissance et élégance.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.