



PIERRE DE FONTVAL

AOP Côtes du Rhône Villages Rochegude 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** : 55% Grenache, 45% Syrah.
- **Nature de sols** : sols calcaires argileux, marnes et calcaires gréseux.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : Égrappage de la vendange, suivi d'une macération pré fermentaire à froid. Vinification traditionnelle à températures et oxygénation modérées. Pressurage pneumatique.
- **Elevage** : Elevage en cuve inox et béton.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Le nez apporte des notes de fruits mûrs allant sur des arômes grillés et boisés. En bouche, on retrouve un équilibre parfait avec des arômes fruités d'une belle intensité.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.