



PIERRE DE FONTVAL

AOP Côtes du Rhône Villages Séguret 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, 20% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Cinsault.
- **Nature de sols** : coteaux et terrasses argilo-calcaires.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : Les raisins sont récoltés à maturité. La fermentation alcoolique se déroule entre 28°C et 30°C et dure entre 3 à 4 semaines.
- **Elevage** : Elevage en cuve inox et béton.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Une robe d'une couleur rouge cerise profond et un nez aux arômes de sous-bois et d'épices. La bouche est fraîche avec des notes de fruits rouges.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.