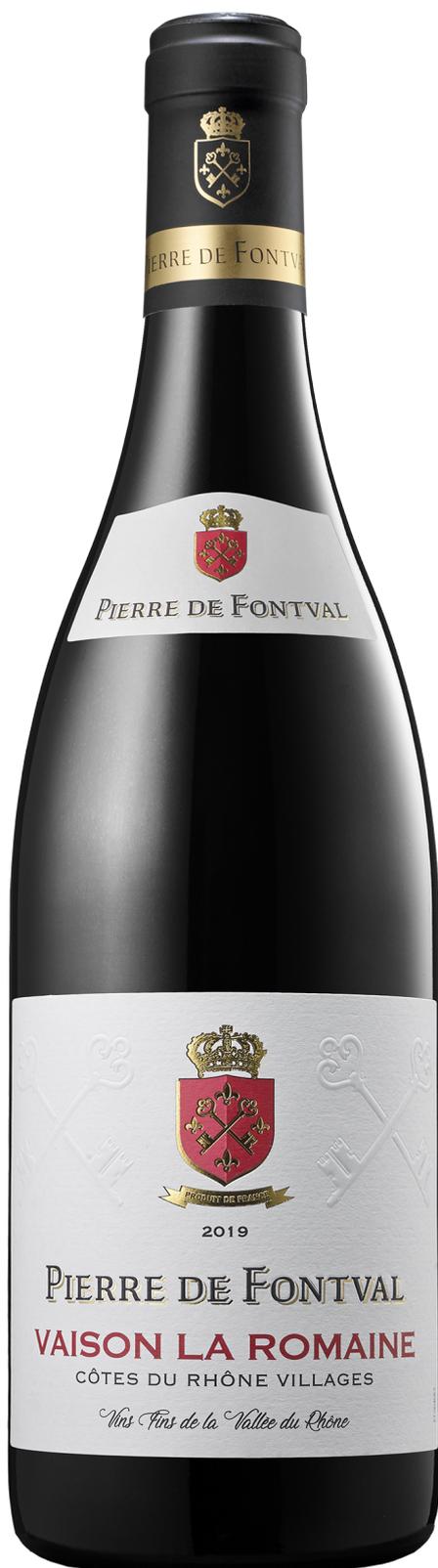




PIERRE DE FONTVAL

AOP Côtes du Rhône Villages Vaison la Romaine 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** : 50% Grenache, 50% Syrah.
- **Nature de sols** : coteaux argilo-calcaires et sols sablo-argileux.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : Vinification traditionnelle en cuve béton et inox. Maîtrise des températures. Fermentation longue qui dure entre 3 à 4 semaines.
- **Elevage** : Elevage sur lies fines afin de préserver les arômes et favoriser une prise de gras et un enrobage des tanins.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Une robe rubis profond et un nez frais et complexe de fruits rouges et d'épices douces accompagné de touches de minéralité. La bouche équilibrée et gourmande conserve une jolie longueur.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.