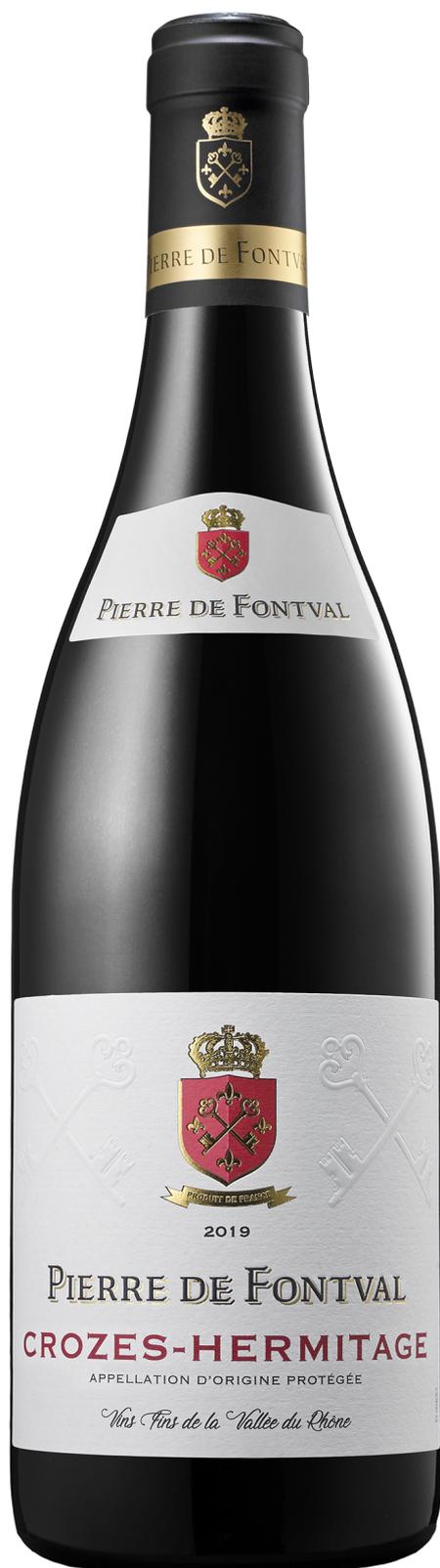




# PIERRE DE FONTVAL

## AOP Crozes-Hermitage 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** : 100% Syrah.
- **Nature de sols** : couches épaisses de cailloutis roulés de différentes époques glaciaires mêlés à de l'argile rouge.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : La récolte manuelle est entièrement égrappée et triée, l'extraction maximale est permise par remontages. La cuvaison est de trois semaines en moyenne sous température contrôlée.
- **Elevage** : L'assemblage est élevé pendant douze mois à 50% en cuve béton et à 50% en fûts de chêne français (225 litres) de deux vins. Filtration lâche sur vin non collé.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe rubis soutenue. Bouquet intense et complexe de fruits noirs évoquant le cassis et les épices. Bouche puissante et soyeuse offrant une structure tannique élégante.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.