



PIERRE DE FONTVAL

AOP Gigondas 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** : 80% Grenache, 20% Syrah.
- **Nature de sols** : grandes terrasses alluviales d'argile rouge caillouteuse.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : La récolte manuelle présente des rendements exceptionnellement bas (environ 20 hectolitres par hectare) avec une maturité poussée. La vendange est éraflée, foulée puis chaque cépage est vinifié séparément. La fermentation alcoolique est rythmée par de nombreux pigeages manuels, une fermentation longue, thermo régulée, afin de favoriser l'extraction et l'assouplissement des tanins. La cuvaison dure quatre semaines.
- **Élevage** : La Syrah est élevée pendant 12 mois en fûts de chêne français et 15% du Grenache est élevé en demi-muids d'un vin (600 litres).
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Un nez puissant et complexe alliant fruits noirs et épices. Grandes souplesse et longueur en bouche mêlant subtilité et intensité.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.