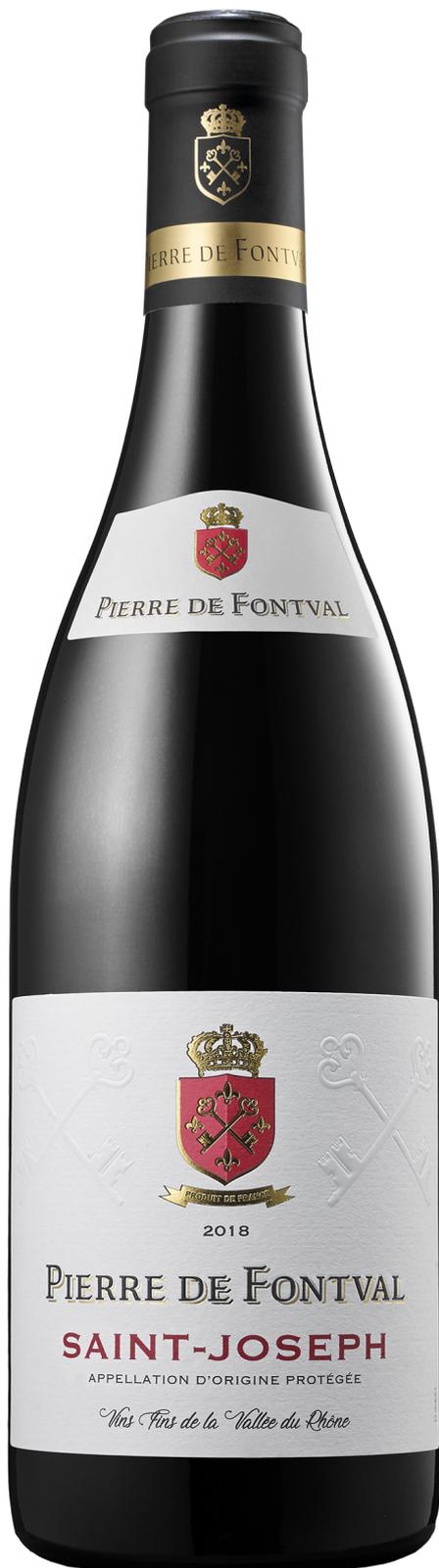




PIERRE DE FONTVAL

AOP Saint-Joseph 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** : 100% Syrah.
- **Nature de sols** : coteaux de terrasses granitiques exposées Sud-Est.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : vendanges manuelles à très forte maturité. Eraflage à 100%. Fermentation lente en cuve béton. La macération est longue afin d'extraire les tanins.
- **Elevage** : les vins sont élevés en fûts de chêne français dont 10% en barriques neuves.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Robe grenat foncé. Nez confituré aux arômes de fruits noirs très mûrs accompagné de notes fumées et minérales. Bouche fumée et poivrée aux tanins très serrés offrant une longue persistance en bouche.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.