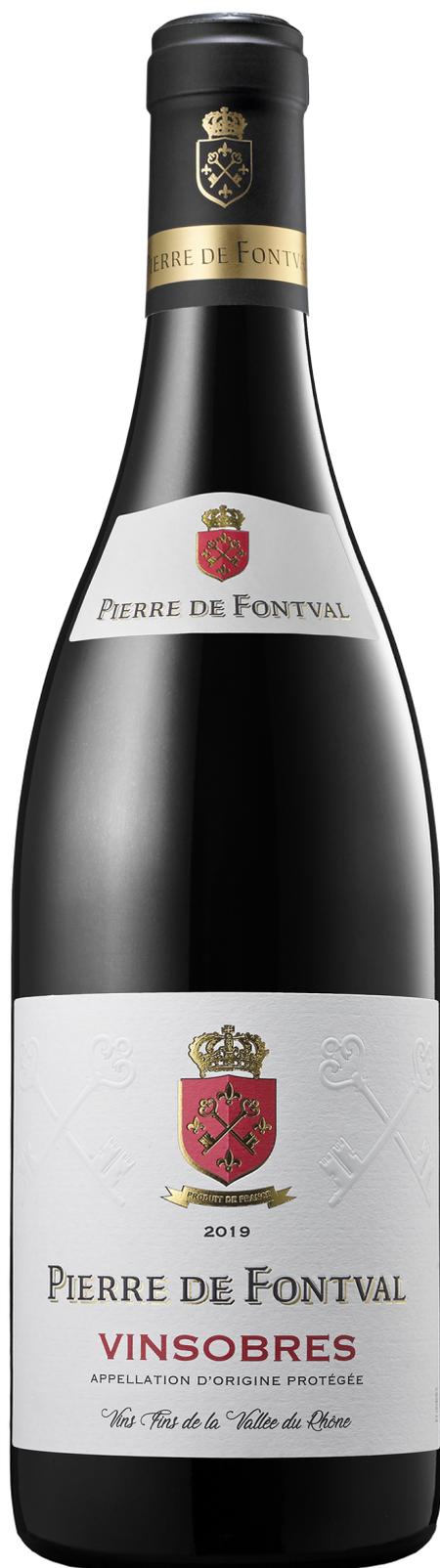




PIERRE DE FONTVAL

AOP Vinsobres 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** : sols calcaires argileux, marnes, calcaires gréseux et galets roulés.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : Traditionnelle avec 3 à 4 semaines de cuvaison et contrôle des températures entre 28 et 30 °C.
- **Elevage** : Elevage en cuve inox et béton.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : La robe est dotée d'une intensité rouge très soutenue ; le nez est puissant et fruité. La bouche est fraîche, équilibrée et structurée.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.