



PIERRE DE FONTVAL

AOP Côtes du Rhône 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** : 70% Grenache, 30% Syrah.
- **Nature de sols** : sols caillouteux et argilo-calcaires.
- **Age moyen des vignes** : 40 ans.
- **Vinification** : La vendange, récoltée à maturité phénolique optimale, est éraflée, foulée, puis la fermentation alcoolique s'opère sous température contrôlée avec une extraction douce et régulière par remontages. La cuvaison dure une vingtaine de jours.
- **Elevage** : L'assemblage se fait en cuve béton suivi d'une filtration lâche sur vin non collé.
- **Sucres résiduels par litre** : < 2 grammes / litre.
- **Notes de dégustation** : Un nez fin et délicat. En bouche, on retrouve un équilibre doux et onctueux. Les tanins sont discrets et joliment fondus.
- **Température idéale de service** : de 16°C à 18°C.