



Cuvée F





AOP - SAINT CHINIAN






F comme Furieusement Saint-Chinian !





Un ruisseau traverse le vignoble de Fonsalade. La cuvée F est issue des vignes plantées tout au long de ce ruisseau appelé Rieutort - cela signifie « ruisseau tordu » en occitan.

L'utilisation de fûts de chêne premium nous permet de révéler tout le caractère de ce vin du sud de la France. Rustique mais élégant, chaque gorgée rappelle les terroirs exigeants dont il est extrait.

La Cuvée F peut être consommée à une température de 17° et conservée 5 ans.

| CULTURE |  |  |  |  |  |
|---------|---|--|---|---|---|
| | TERROIR | DENSITÉ | RENDEMENT | AGRICULTURE | CÉPAGES |
| | Argilo-calcaire | 4000 pieds / ha | 40 hL / ha | Agriculture Raisonnée | 50% Grenache 50% Syrah |

| VINIFICATION |  |  |  |  |  |
|--------------|---|--|---|---|---|
| | CUVE | VEILLISSEMENT | QUANTITÉ | ALCOOL | SUCRE |
| | Béton | 6 mois en fûts de chêne | 20 000 cols | 14% vol | Sec (0g) |

| DÉGUSTATION |  |  |  |  |
|-------------|---|--|---|---|
| | COULEUR | NEZ | BOUCHE | ASSOCIATION |
| | Rouge profond | Arômes de fruits rouges, associé à des notes de ciste et de garrigue mais aussi un boisé subtil et élégant | Vin assez rond avec présence tannique relativement développée mais bien intégrée ce qui permet une longueur en bouche persistante | Bavette à l'échalote, Canard à l'orange, Plateau de fromages |

