













Cuvée Château Fonsalade Rouge





AOP - SAINT CHINIAN

Planté en 1957 à 282 mètres d'altitude sur la colline et juste au-dessus de la plantation d'oliviers, la « Pansière » est la partie la plus ancienne du vignoble. De toute évidence, cette vieille parcelle exige une attention particulière tout au long de l'année. Mais qu'importe, elle nous donne une matière première pour faire un nectar conforme aux attentes des amateurs de vin. De cette vigne très délicate de Syrah et Grenache, nous faisons le Château Fonsalade qui représente exactement ce que nous recherchons : l'élégance, la fraîcheur et la générosité. Régulièrement classé à 95/100, c'est l'un des meilleurs vins de Saint-Chinian.

La Cuvée Château Fonsalade Rouge peut être consommée à une température de 17° et conservée 10 ans.

CULTURE					
	TERROIR	DENSITÉ	RENDEMENT	AGRICULTURE	CÉPAGES
	Argilo-calcaire	4000 pieds / ha	30 hL / ha	Agriculture Raisonnée	80% Grenache 20% Syrah

VINIFICATION					
	CUVE	VIELLISSEMENT	QUANTITÉ	ALCOOL	SUCRE
	Béton	12 mois en fûts de chêne	20 000 cols	14% vol	Sec (0g)

DÉGUSTATION				
	COULEUR	NEZ	BOUCHE	ASSOCIATION
	Rouge grenat	Notes de fruits rouges confiturés avec des touches d'épices (eucalyptus). Avec le temps des notes de cuir et de rose fanée peuvent apparaître	Vin riche et puissant. Attaque franche suivi d'une impression de sucrosité. Le milieu de bouche est marqué par une fraîcheur agréable avec une finale plus structurée par des tanins raffinés	Côte de Bœuf, Gigot d'Agneau, Civet de Lièvre

