








# Cuvée Domaine Fonsalade Blanc






IGP - PAYS D'OC





Quelle idée folle on a eu lorsque l'on a décidé de planter 5 cépages différents pour produire la cuvée Domaine Fonsalade ! Plantées en lyre, ces 5 variétés de raisin avec une maturité hétérogène nécessitent une attention particulière tout au long de l'année.

La récolte du Chardonnay au Chenin se fait en même temps malgré leurs différents niveaux de maturité. Ces cépages sont les meilleurs de leur région viticole d'origine. Ils nous donnent ce mélange unique qui exprime des arômes fruités et iodés.

La Cuvée Domaine Fonsalade Blanc peut être consommée à une température de 10° et conservée 5 ans.

CULTURE					
	TERROIR	DENSITÉ	RENDEMENT	AGRICULTURE	CÉPAGES
	Argilo-calcaire	4000 pieds / ha	40 hL / ha	Agriculture Raisonnée	60% Viognier / 10% Chardonnay / 10% Chenin / 10% Roussane / 10% Muscat

VINIFICATION					
	CUVE	VEILLISSEMENT	QUANTITÉ	ALCOOL	SUCRE
	Inox	6 mois en fûts de chêne	2 000 cols	13% vol	Sec (0g)

DÉGUSTATION				
	COULEUR	NEZ	BOUCHE	ASSOCIATION
	Jaune doré	Bouquet floral (acacia) avec des arômes spécifiques de fruits blancs (poire). Les arômes boisés apportent une touche de complexité dans un ensemble ambitieux	Vin élégant, riche et gras. L'attaque vive est bien compensée par la rondeur en fin de bouche. Un vin complexe	Ris de Veau, Poulet à la crème, Poisson au beurre blanc

