



GAMME SÉLECTION



CUVÉE CHATEAU FONSLADE - ROUGE 2019

AOC SAINT-CHINIAN

Vin issu de la sélection parcellaire de nos meilleures vieilles vignes. Sur une base de grenache et de syrah, c'est le vin le plus représentatif du Château. La gourmandise côtoie la puissance, le tout avec une subtilité surprenante. Avec ses notes de fruits noirs, c'est un vin riche, tout en finesse.

CULTURE

Cépages	80% Grenache, 20% Syrah
Culture	Agriculture Raisonnée
Rendements	35 - 40 hL/ha

VINIFICATION

Fermentation	Cuves en béton thermorégulées
Elvage	Élevage en barrique sur lies pendant 12 mois
Sucres résiduels	0 g/L
% d'alcool (vol)	14%
Production	50 000 bouteilles

DÉGUSTATION


Couleur	Rouge pourpre foncé d'une couleur intense
Nez	Arômes de fruits noirs comme le cassis avec d'élégantes touches d'épices (poivre blanc, cannelle) et d'eucalyptus
Bouche	Une bouche pleine de fruits noirs, riche mais tout en finesse. Une belle fraîcheur avec des tanins valoutés
Accord met-vin	Côte bœuf, canard à la plancha

PRIX ET RÉCOMPENSES

Millésime 2018	Médaille d'Or au Mundus Vini 90/100 au Jeb Dunnock
Millésime 2016	** au Guide des Vins Hachette
Millésime 2015	95/100 au Decanter

Température de service : 15°C

Temps de garde : 5-7 ans

 Magnums disponibles

 2 x 3



Sales Contact : Laurent CAUSIN | +33 7 76 93 63 86 | l.causin@fonsalade.com
Château Fonsalade | 34490 Causses et Veyran | Tel : +33 4 67 89 57 90
www.fonsalade.com

