



# GAMME TERROIR



## CHATEAU FONSLADE - CUVÉE F - ROUGE 2020

AOC SAINT-CHINIAN

Notre cuvée F vous fait rentrer dans l'appellation Saint Chinian par la grande porte. Assemblé autour de nos jeunes Grenache et Syrah, ce vin gourmand, épicé et tout en fraîcheur offre une belle bouche ample sur de jolies notes fruits rouges. Un vin avec un joli potentiel de séduction.

### CULTURE

Cépages	50% Grenache, 50% Syrah
Culture	Agriculture Raisonnée - HVE 3
Rendements	35 - 40 hL/ha

### VINIFICATION

Fermentation	Cuves en béton thermorégulées
Elvage	Élevage cuve béton pendant 12 mois
Sucres résiduels	0 g/L
% d'alcool (vol)	14%
Production	30 000 bouteilles

### DÉGUSTATION

Couleur	Rouge pourpre foncé d'une couleur intense
Nez	Arômes de cassis et d'hélianthème suivie par des arômes de sous-bois et d'épices légères (poivre et noix de muscade)
Bouche	Une bouche pleine de fruits rouges avec du croquant de type framboise ou fraise des bois avec des notes de fruits noirs (cassis). Fin de bouche légèrement épicée.
Accord met-vin	Magret de canard, de l'agneau des lasagnes ou même un couscous

### PRIX ET RÉCOMPENSES

Millésime 2018	Médaille d'Or au Mundus Vini 2021 Médaille d'Or au Feminalise 2021
Millésime 2013	86/100 au guide vins Gilbert et Gaillard
Millésime 2012	15/20 au Gault & Millau le vin

Température de service : 15°C

Temps de garde : 3-4 ans

