

DOMAINE DE FONT ALBA

Domaine de Font Alba - AOP Ventoux Rouge 2024

AOP Ventoux, Vallée du Rhône, France

Le domaine de Font Alba est situé en Provence au cœur du Parc Naturel du Luberon entre Apt et Rustrel sur la colline des Puys.

PRÉSENTATION

Les vignes sont cultivées à flanc de coteaux entre 350 et 450 mètres d'altitude sur un terroir argilo calcaire sablonneux. Exposées sud, sud-est elles bénéficient d'un ensoleillement exceptionnel avec plus de 2800 heures de soleil par an. C'est de cette alliance entre terroir et exposition que naissent des vins fins et aromatiques.

Le domaine racheté en 2013 par la famille BURLET est depuis conduit selon les principes de l'agriculture raisonnée : désherbage mécanique, limitation des intrants, limitation volontaire des rendements, taille courte, ébourgeonnage et vendange en vert si nécessaire. Le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale niveau 3 depuis avril 2019.

TERROIR

Nature des sols : argilo-calcaires caillouteux et terroir de marne

VINIFICATION

Vinification des cépages séparément, fermentation thermo-régulée. Durée de macération plutôt longue (3 semaines minimum) avec remontages et délestages avant écoulage. Fermentation malolactique faite puis soutirage.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox.

CÉPAGES

Grenache noir 55%, Syrah 45%

DONNÉES TECHNIQUES

Dosage: < 3 g/l

SERVICE

Température idéale de service : 16°C - 18°C.

DÉGUSTATION

La robe est rouge pourpre. Le nez est intense aux arômes de fruits noirs, de violette et de notes de réglisses. La bouche est ronde avec des tanins onctueux et une finale légèrement épicée.

ACCORDS GOURMANDS

Viande rouge, charcuterie espagnole, filet mignon de porc, légumes grillés.

