



Fontcreuse Rouge Cuvée Mussuguet BIO

IGP Bouches-du-Rhone, France



PRESENTATION

Rouge violet profond. Cerise, framboise, fruits intenses, vanillé, structuré, bien équilibré, élégant.

THE VINTAGE

Potentiel de garde 3 à 10 ans.

LOCATION

Sur la commune de Marseille, lieu-dit le Mussuguet, route de la Gineste

TERROIR

Argilo-calcaire.

IN THE VINEYARD

La culture de la vigne est traditionnelle : travail du sol, ébourgeonnage au printemps et vendanges en vert en juillet afin de maîtriser les rendements. Vendanges manuelles.

WINEMAKING

Foulage, pigeage, fermentation alcoolique thermorégulée. Fermentation malolactique.

AGEING

Barriques de chêne français.

VARIETALS

Syrah 75%, Caladoc 25%

13,5 % VOL.

TECHNICAL DATA

Production volume: 25200

Surface area of the vineyard: 5,40 ha

Yield: 35 hL/ha



SERVING

15 à 17° c.

TASTING

Vieillessement 3 à 10 ans

FOOD PAIRINGS

Viande rouge, Gibier, Fromages.

