



FONTROUVIÈRE



Fontrouvière - AOP Coteaux Varois en Provence Rosé

AOC Coteaux varois en Provence, Provence, France

Le nom de Font-Rouvière trouve son origine dans les anciennes sources (« font » en provençal). Autrefois, ces sources étaient des lieux de rencontre, de vie et d'échange pour les habitants, symboles de pureté et de vitalité. C'est dans cet esprit de partage et de terroir provençal qu'est née cette cuvée.

PRÉSENTATION

Font-Rouvière s'inscrit parfaitement dans la prestigieuse appellation Côtes de Provence, reconnue pour ses vins élégants. Ce terroir exceptionnel, influencé par le climat méditerranéen et la diversité de ses sols, confère à cette cuvée toute sa richesse aromatique et son caractère unique.

TERROIR

Nature de sols : diversité de terroirs entre massif cristallin et reliefs calcaires.

VINIFICATION

Récolté dans la fraîcheur de la nuit au point d'équilibre sucre/acide, le raisin effectue un pressurage direct à froid tout en douceur. S'en suit une fermentation des jus de goutte à basse température pour une conservation optimale des arômes.

CÉPAGES

Grenache noir 55%, Cinsault 35%, Syrah 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: < 2 g/l

SERVICE

Température idéale de service : de 8°C à 10°C

DÉGUSTATION

Robe rose pale. Nez intense de petits fruits rouges et de fruits à chair blanche. Bouche voluptueuse aux arômes de fraises et de groseilles auxquels s'ajoutent des notes florales de rose et chèvre-feuille. Une harmonie de saveurs à l'image d'un terroir d'exception.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritifs, Poissons, Viandes blanches.

