



LES CHAUX DE FONTBONAU

Domaine de Fontbonau

Le Domaine de Fontbonau est une propriété de 42 hectares située à 350m d'altitude dans la Drôme provençale, dans un écosystème naturel et sauvage, où 17 hectares de vigne en agriculture biologique certifiée côtoient des chênes truffiers, des oliviers, des champs de lavande. Un site exceptionnel à l'origine du coup de cœur de deux amis passionnés Jérôme Malet (Domaine Sarda-Malet) et Frédéric Engerer (Château Latour) qui ont fait renaître ce domaine au lieu-dit Fontbonau en 2008. Ils s'appuient sur Bertrand Degat, Œnologue diplômé pour produire le meilleur de ce terroir d'exception.

Millésime 2017 Rouge

Le millésime 2017 marque par sa structure et sa fraîcheur l'élégance du terroir du domaine de Fontbonau. Après un hiver doux qui favorisa un débourrement précoce, le cycle végétatif équilibré nous a amené à une excellente maturité phénolique offrant des tanins soyeux et veloutés. Un très grand millésime pour la vallée du Rhône.

Cuvée Les Chaux 2017

Sols : Sol de grès calcaire composé d'argiles fines profondes amenant fraîcheur et structure

Vignoble : 50 ans pour le Grenache, 35 ans pour la Syrah et de plantation depuis 2008 par des sélections massales greffées par le pépiniériste Lilian Berillon
En agriculture BIO depuis l'origine, avec un contrôle strict des intrants phytosanitaires (cuivre ≈ 1 kg)
Vendange manuelle en cassettes avec double tri à la vigne par l'équipe et les saisonniers du domaine

Rendement : 29 hl/ha

Assemblage : 85% Grenache / 15% Syrah

Vinification : Une règle, le fruit seulement le fruit :
Levure Indigène, Zéro soufre, Zéro intrants.
Egrappage selon aôtelement de la rafle
Macération préfermentaire de 2 à 3 jours
Cuvaion de 4 à 5 semaine, pigeage manuelle respectant une extraction douce
Réintégration des presses aux vins de goutte selon dégustation.
Fermentation malolactique en barrique

Élevage : 10-12 mois : barriques de chênes d'exception d'un vin sélectionné par un château proche du domaine situé à Pauillac... Et 20% en cuve Inox

Dégustation

Service : Entre 13 et 15°C.

À consommer : Dès aujourd'hui et jusqu'en 2025.

CÔTES DU RHÔNE ROUGE MILLÉSIME 2017



LES CHAUX DE FONTBONAU

2017

CÔTES DU RHÔNE
APPELLATION CÔTES DU RHÔNE PROTÉGÉE

750 ml
14,5% vol.

ORGANIC WINE
VIN BIOLOGIQUE

Mis en bouteille par le Domaine de Fontbonau
26770 Montbrison-sur-Lez - Product of France - Contains Sulfités

La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant.



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

Lieu-dit Fontbonau
26770 Montbrison-sur-Lez
+33 (0)6 10 78 66 07
jerome.malet@fontbonau.fr
bertrand.degat@fontbonau.fr

