

Domaine de Fontbonau

Sol :

De grès calcaire à faciès sablo-limoneux apportant fraîcheur et finesse selon les études d'Olivier Trégoat.

Vignoble :

75 ans pour le Grenache, 40 ans pour la Syrah et de plantation depuis 2008 par des sélections massales greffées par le pépiniériste Lilian Berillon.

En agriculture bio/biodynamie :

Depuis l'origine, avec un contrôle strict des intrants phytosanitaires (cuivre ≈ 1 kg)

Vendange manuelle :

En cagettes avec double tri à la vigne

Rendement : 24 hl/ha

Assemblage :

95% Grenache / 5% Syrah

Vinification :

Une règle, le fruit seulement le fruit : Levure Indigène, Zéro soufre, Zéro intrants.

35-50% de grappe entière

Macération préfermentaire de 2 à 3 jours

Cuaison de 4 à 5 semaines, pigeage manuelle respectant une extraction douce

Réintégration des presses aux vins de goutte selon dégustation.

Fermentation malolactique en cuve inox

Elevage en barrique (5-11 vins), foudre et cuve inox