

## DOMAINE DE FONTBONAU BLANC CÔTES DU RHÔNE

Situé sur les contreforts du massif de la Lence en Drôme Provençale à mi-chemin entre les hauteurs des Alpes et la douceur de la Provence, le Domaine de Fontbonau Blanc est le seul vin blanc du domaine.

**SOL ET SOUS-SOL:** Sol de grès calcaire à faciès sablo-limoneux amenant fraîcheur et finesse.

**CEPAGES:** Roussanne 90%, Viognier 10%.

**VINIFICATION:** Vendange manuelle avec double sélection. Pressurage direct de la vendange entière. Utilisation des levures indigènes. Fermenté en cuves inox, barriques et cuve inox.

**ELEVAGE:** 5 mois en foudres de chêne (12 hl), barriques et en cuve inox. Mise en bouteilles sans collage à 5 mois d'élevage.

**PERSONALITE & VIEILLISSEMENT:** le Domaine de Fontbonau blanc 2022 est un vin frais, droit, profond minéral le Viognier accompagne en minorité la Roussanne donnant de la tension. Un vin qui peut accompagner des volailles .



## FONTBONAU

Entre la fraîcheur alpine et la douceur provençale

### UN DOMAINE D'ALTITUDE

A 350 m. d'altitude dans une combe blotti sur les contreforts du massif de la Lence, le domaine de Fontbonau ressemble à une image de carte postal. Des champs de lavandes dessinent les courbes, entre chênes truffiers, oliviers et vignes, le paysage d'une confluence entre la fraîcheur alpine et la douceur provençale façonne les vins. D'une superficie de 42 hectares, dans un écosystème naturel et sauvage, avec 17 hectares de vigne en agriculture biologique certifiée. Voici les raisons pour lesquelles ces deux amis d'enfance Jérôme Malet (Domaine Sarda-Malet) et Frédéric Engerer (Château Latour) ont eu un vrai coup de cœur en 2008 et on fait renaître ce lieu riche en eau. Ils se sont appuyés sur l'œnologue argentin Léo Borsi, pour produire le meilleur de ce terroir d'exception.

### VIGNOBLE :

20 ans pour les Roussannes et Viognier des sélections massales. En agriculture BIOLOGIQUE avec un contrôle strict des intrants phytosanitaires.

### LE MILLESIME 2022

Le millésime 2022 a eu un hiver froid, le débourrement et d'une maturité précoces. La récolte a eu lieu début Septembre. La fermentation a été particulièrement longue donnant au vin finesse et élégance.