



DOMAINE DE FONTBONAU ROUGE 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 rouge est le premier vin du domaine, issu des meilleurs parcelles de grenache.

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

CEPAGES: Grenache noir 90%, Syrah 10%.

VINIFICATION: Vendange manuelle avec double sélection. Vinification en grappe entières selon les millésimes. Utilisation des levures indigènes. Macération entre 2 à 3 semaines. Pressurage pneumatique et Fermentation malolactique systématique.

ELEVAGE: 12 mois en foudres de chêne. (30 hl) Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

PERSONALITE & VIEILLISSEMENT: le Domaine de Fontbonau rouge 2020 est un vin profond, tout en dentelle, épicé et fruité. Sa structure est juste dosée pour vieillir mais il peut être dégusté dès maintenant. Il a une mineralité calcaire et une fraîcheur sans fin.

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 :

70 ans pour les Grenache, 35 ans pour la Syrah des sélections massales. En agriculture BIOLOGIQUE avec un contrôle strict des intrants phytosanitaires.

LE MILLESIME 2020

Après un hiver doux, 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.