



LES CHAUX DE FONTBONAU 2020

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, les Chaux de Fontbonau est le second vin du domaine, issu des parcelles le plus jeunes de grenache et de syrah.

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

CEPAGES: Grenache noir 85%, Syrah 15%.

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: 8 moins en foudres de chêne. (30 hl) Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

PERSONALITE & VIEILLISSEMENT: Chaux de Fontbonau 2020 est un millésime prêt à boire. Il a une expression de la jeunesse dans toute sa splendeur fruitée, mais aussi capable de vieillir... 2020 est très expressif et "presque sérieux". Les arômes de mûre et de cassis du Grenache et de fleurs de violette de la Syrah apparaissent en premier, suivis de notes de garrigue et de sous-bois.

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 Lance, 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.