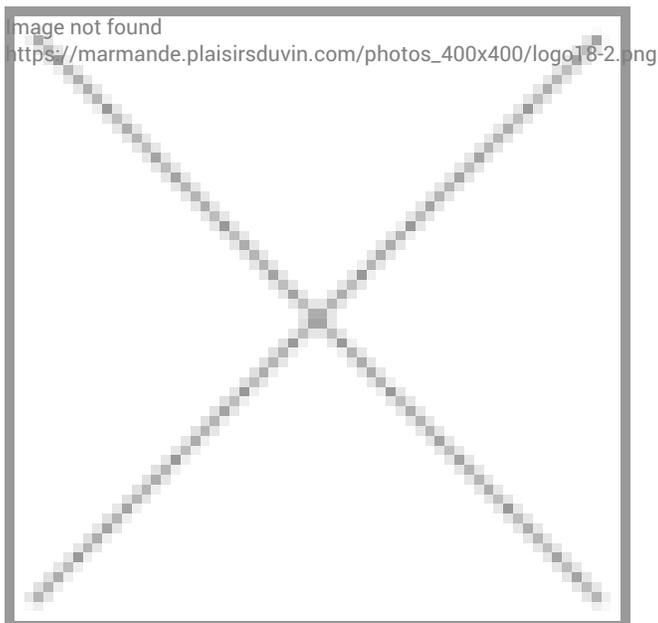


CHÂTEAU FONTAINEBLEAU DU VAR



Accords mets et vins

Parfait pour l'apéritif et la cuisine thaï avec sa note épicée en bouche

Détails

Millesime : 2020

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Région : Provence

Packaging : carton de 6

Domaine : Château Fontainebleau du Var

Couleur : Rosé

Appellation : AOP Côtes de Provence

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Sol argilo calcaire

Cépage : Cinsault 70%, Grenache 25%, Syrah 5%

Vinification : Sélection parcellaire, pressurage direct, fermentation et élevage en cuve inox sur lie fine

Dégustation

Robe : Magnifique couleur claire et lumineuse

Nez : Nez subtil gorgé d'agrumes et de fruits mûrs, avec une belle minéralité.

Bouche : Bouche fruitée et droite très charmeuse sur le fruit et l'élégance

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Fontainebleau se situe sur la commune du Val, entre Brignoles et Cotignac, dans le Haut Var. Nous sommes en plein cœur de la Provence verte, un Eden préservé, bordé de forêts, baigné de lumière ; une terre d'exception enchantée par l'abondance de l'eau – sources, rivières, cascade -, omniprésente jusque dans le nom du domaine. Fontainebleau, c'est aussi l'histoire d'une terre en sommeil, d'un terroir oublié. Jusqu'à l'arrivée de Jean-Louis Bouchard, qui acquiert le domaine en 2009, avant d'en confier les rênes à l'œnologue Valérie Courrèges en 2013. Ensemble, ils vont s'atteler à la renaissance d'un grand vignoble. Ce domaine de 150 ha (dont 27 ha de vignes) s'enracine sur un terroir singulier constitué de « pétilles rouges », terre savoureuse riche en arômes, qui confère au vin une complexité et un caractère uniques. La physiologie des lieux, en « amphithéâtre », accentue ce phénomène en faisant bénéficier aux vignes d'un microclimat frais. Il permet de préserver toute la finesse, la fraîcheur et l'équilibre d'expression propre aux grands vins de Provence.

