

Domaine de Font Sainte

Rouge

AOC Corbières

Sol	Silico-argilo-calcaire, sols gréseux et graveleux avec une partie de galets roulés.
Cépages	60% carignan ; 30% grenache noir ; 10% syrah.
Vinification	Les raisins entiers ramassés à la main sont mis en cuve et on procède à une macération carbonique sous température contrôlée pendant 14 jours.
Oeil	Soutenue, la robe est d'un rubis très brillant présentant de belles nuances violette.
Nez	Immédiat et généreux, le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais tels que le bigarreau et de fruits noirs tels que la myrtille. Puis il s'enrichit d'une pointe de cacao en poudre et d'une délicate touche de réglisse.
Palais	Rond et concentré dès l'attaque, ce vin développe en bouche une structure équilibrée, des tanins présents mais délicats et une acidité savoureuse. Le tout met si bien en valeur le fruit qui se poursuit longuement en finale.



En résumé	Exhalant toute la personnalité de Font Sainte, ce vin très expressif offre harmonieusement authenticité et fruité. Voilà ce qu'il faut sur une tourte aux champignons, des rougets grillés aux baies rouges, des yakitoris ou une viande rouge braisée...
Service	16°C.
Garde	Déjà excellent, il le restera jusqu'en 2015.
Alcool	13% vol.
Présentation	Bouteille bordelaise Référence vert champagne Bouchon naturel 44 x 24 Carton de 6 ou 12 bouteilles couchées avec intercalaires 100 cartons de 6 ou 50 cartons de 12 par palette

Retour

Domaine de Font Sainte
Route de Ferrals - 11200 Boutenac - France
Tel: +33(0)4 68 27 07 63 - Fax: +33(0)4 68 27 62 01
Email: earl.laboucarie@aliceadsl.fr
www.fontsainte.com