

Domaine de Font Sainte

Gris de Gris

AOC Corbières

Sol	Silico-argilo-calcaire - sols gréseux et graveleux avec une partie de galets roulés.
Cépages	70% grenache gris et grenache noir ; 10% mourvèdre ; 10% carignan ; 10% cinsault.
Vinification	En rosé de saignée. Les raisins sont vendangés à la main et conservés entiers. Après un débouillage naturel de 24 h, la fermentation alcoolique s'effectue à 18°C pendant 35 jours. La fermentation malolactique est bien sûr bloquée et le vin se repose pendant 1 mois avant d'être mis en bouteille, préservant ainsi toute la fraîcheur et l'intensité de ses arômes.
Oeil	La robe, cristalline, offre un saumon avec de superbes reflets d'améthyste. De fines larmes espacées s'écoulent doucement.
Nez	Expressif et particulièrement tonique, le fruité s'exprime immédiatement avec des notes de framboise, cerise et fraise fraîchement cueillies. Puis se livrent ensuite des arômes exotiques tels que l'ananas et la mangue.
Palais	Il annonce d'emblée une grande fraîcheur. La densité et la richesse du fruit se confondent à une superbe vitalité acide offrant ainsi un vin friand et d'une persistance magnifique.
En résumé	Miracle d'équilibre, voici un vin d'une gourmandise extrême! Aussi pétulant à l'apéritif avec de petits toasts de tapenade ou d'aioli que sur un wok de légumes, une grillade de poissons, une tajine d'agneau, une pintade finement rôtie au romarin...
Service	8°C.
Garde	A boire dans les 2 ans afin de profiter pleinement de l'explosion aromatique.
Médailles	Médaille d'Or - Concours Général Cru Corbières 2006 Médaille d'Or - Grand Concours des Vins de Macon 2006
Alcool	12,5% vol.
Présentation	Bouteille bordelaise Référence blanc 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