

Domaine de Font Sainte La Demoiselle

AOC Corbières

Sol	Silico-argilo-calcaire, sols gréseux et graveleux avec une partie de galets roulés.
Cépages	60% carignan centenaires ; 30% grenache noir ; 10% mourvèdre.
Vinification	Les raisins entiers cueillis en état de surmaturité (la vendange a lieu en octobre) sont placés en cuve où la macération carbonique dure 15 jours à température contrôlée. Le vin se repose 6 mois en cuve avant la mise en barrique.
Affinage	12 mois en barrique de chêne français.
Oeil	La robe limpide est d'un grenat foncé aux teintes pourpres. Les larmes colorées s'écoulent serrées et lentes.
Nez	Le bouquet, pénétrant, offre un festival aromatique où l'on distingue les fruits rouges confits, la gousse de vanille, le poivre et la muscade tout juste moulus. A cet ensemble très harmonieux se mêlent les emblématiques notes de garrigue.
Rendement	30 Hl par hectare
Palais	Le gras et l'élégance de la bouche ainsi que les tanins superbes et savoureux offrent un équilibre magnifique. Le vin explose en bouche et s'achève longuement sur des notes d'amande concassée.
En résumé	Un vin étoffé qui offre beaucoup de saveur et de distinction. Il sera parfait avec une salade de roquette au chèvre, un carré d'agneau de pré-salé, un carpaccio de boeuf, une charlotte de courgettes ou des tempura assortis...
Service	16°C.
Garde	Vin de garde, il gardera son éclat encore 7 ans.
Alcool	14% 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