



Col de Fontanille

AOP LANGUEDOC ROUGE

ASSEMBLAGE

60% grenache noir, 20% syrah,
20% carignan

TERROIR

Terrasses argilo-calcaires, sol caillouteux,
exposition sud-est.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve béton.
Les grenaches sont vinifiés à plus basse
température pour apporter tout leur
potentiel aromatique, les syrah et carignan
sont conservés plus longtemps sous-marc
afin d'arrondir leurs tanins et d'exprimer
leurs arômes épicés.

DÉGUSTATION

Robe rouge pourpre, reflets violacés. Nez
de framboises et de fruits rouges. Bouche
fruitée aux arômes de framboise et cassis,
tanins fins et élégants. Une cuvée de
caractère.

SERVICE

Température de service 16°C à 18°C. Idéal
pour accompagner simplement un rôti de
bœuf au four ou des tournedos Rossini.

GARDE

3 à 4 ans.

GENCODS

Bouteille : 3760188391099

Carton : 3760188391105

