

DOMAINE DE
FONT-SANE
GIGONDAS

— Propriété familiale depuis 1860 —

TERRASSES DES DENTELLES AOP GIGONDAS ROUGE



NOMBRE D'HECTARES:

1.50 hectares

CEPAGES:

72% Grenache 25% Syrah 3% Mourvèdre

SOLS:

Terroir de marnes à éléments calcaires.

RENDEMENT:

19 hL/ha (sélection parcellaire)

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Vendange manuelle non éraflée et légèrement foulée avec tris successifs. Contrôle de la température, petits délestages, 21 jours de cuvaison, élevage de 12 mois en barrique (2 à 5 ans d'âge).

NOTES DE DEGUSTATION:

Jolie robe grenat, limpide à reflets brillants ; le nez est intense, avec des notes de fruits noirs, de gelée de mûre mêlée à des notes de gousse de vanille et de moka ; la bouche présente une belle attaque, ronde, veloutée, puis on découvre un vin dense et concentré dont les tanins serrés assureront une belle garde. Les saveurs de fruits noirs et d'épices se prolongent longuement en finale.

ACCORDS METS ET VINS :

Viandes rouges, gibier, fromages, desserts à base de chocolat noir

SERVICE :

Entre 16 et 18°C

Véronique - Bernard - Romain Cuntly

domaine@font-sane.com - www.font-sane.com - Tél: +33 (4) 90 65 86 36 / Fax: +33 (4) 90 65 81 71