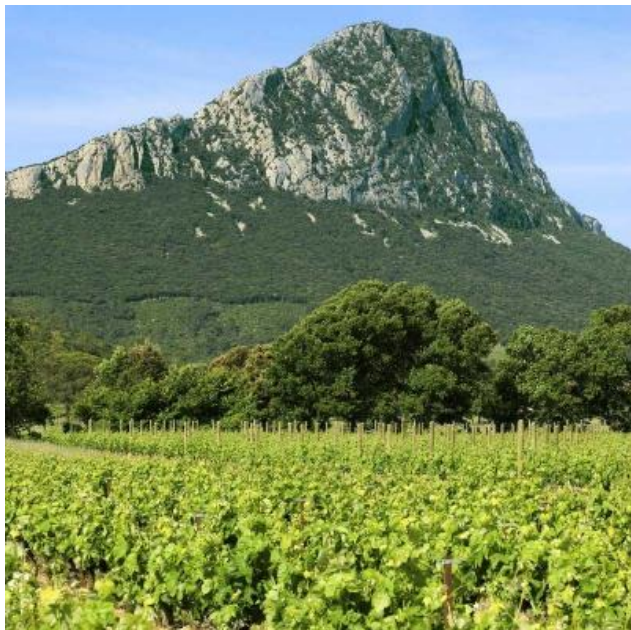


CHÂTEAU FONTAINEBLEAU DU VAR



Accords mets et vins

Cuisine exotique et méditerranéenne

Détails

Viticulture : Biologique

Région : Provence

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Jean-Louis Bouchard

Appellation : AOP Côtes de Provence

Bio : oui

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Couleur : Rosé

Domaine : Château Fontainebleau du Var

Millesime : 2022

Contenance : 0,75 L

Degrès : 13 %

Caractéristiques

Terroir : Sol à limons calcaires, pérites rouge sur socle calcaire.

Cépage : Cinsault 10%, Grenache 80%, Syrah 10%

Vendange : Vendanges manuelles triée à la vigne et au chai

Vinification : Sélection parcellaire, pressurage direct, fermentation et élevage en cuve inox sur lie fine

Dégustation

Robe : Robe pâle et lumineuse

Nez : Son nez exhale de beaux arômes de pêche blanche et d'agrumes très charmeur avec une note délicieuse épicée

Bouche : Bouche droite, longue, avec une belle fraîcheur et une finales minérale et finement amère sur le zeste d'agrumes.

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Fontainebleau se situe sur la commune du Val, entre Brignoles et Cotignac, dans le Haut Var. Nous sommes en plein cœur de la Provence verte, un Eden préservé, bordé de forêts, baigné de lumière ; une terre d'exception enchantée par l'abondance de l'eau – sources, rivières, cascade -, omniprésente jusque dans le nom du domaine. Fontainebleau, c'est aussi l'histoire d'une terre en sommeil, d'un terroir oublié. Jusqu'à l'arrivée de Jean-Louis Bouchard, qui acquiert le domaine en 2009, avant d'en confier les rênes à l'œnologue Valérie Courrèges en 2013. Ensemble, ils vont s'atteler à la renaissance d'un grand vignoble. Ce domaine de 150 ha (dont 27 ha de vignes) s'enracine sur un terroir singulier constitué de « pélites rouges », terre savoureuse riche en arômes, qui confère au vin une complexité et un caractère uniques. La physionomie des lieux, en « amphithéâtre », accentue ce phénomène en faisant bénéficier aux vignes d'un microclimat frais. Il permet de préserver toute la finesse, la fraîcheur et l'équilibre d'expression propre aux grands vins de Provence.

