

Felix Culpa – Château Fonsalade

Vin raisonné

AOC Saint-Chinian

🍷 L'histoire du domaine

Domaine historique de l'AOC Saint-Chinian, Château Fonsalade produit des vins depuis plus de 100 ans.

Château Fonsalade possède, sur ses 25 hectares, une véritable mosaïque de terroirs avec pas moins de 6 types de sols différents allant de l'argilo-calcaire au galets roulés en passant par le schiste. En tout, 9 cépages différents sont associés à cette mosaïque de terroirs afin que chaque variété puisse exprimer pleinement son potentiel. Tout cela, couplé à des niveaux d'altitude différents, permet d'obtenir une palette de vins complexes et radicalement différents.

Au fil des années, Château Fonsalade a montré une certaine régularité dans la production de vins, pour obtenir d'année en année des médailles aussi bien dans des concours nationaux (Vignerons indépendants, Concours agricole de Paris) que dans des concours internationaux (Decanter World Wine Award...). Toutes les conditions sont réunies pour obtenir encore de nombreuses distinctions pour les années à venir.

« Les terroirs d'exception ont toujours de belles histoires à raconter »

🍷 Pourquoi Fonsalade ?

Le nom du Château vient de l'Occitan « Font Salat », signifiant Fontaine Salée. Il provient de la source naturellement salée jaillissant sur la propriété.

Cette eau particulière présente des qualités et des vertus antiseptiques indispensables pour une agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement.

🍷 Notes de dégustation

Puissance, richesse, élégance, voici les trois mots qui définissent le mieux ce grand vin du Languedoc.

Une bouche dense, concentrée et grasse, elle offre une richesse fruitée intense et très mûre, dans un ensemble extrêmement ambitieux. Les tanins, encore jeunes et très élégants enveloppent une finale intensément fruitée, équilibrée par une acidité bien dosée. Grand vin d'avenir. - **Vins et terroirs authentiques**

Cépages

- 80% Syrah
- 20% Grenache

Ce vin se déguste

- 18/20°C

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30

- Ouvrir au moins 1 h avant

Ce vin convient avec

Plats

- Gibier
- côte de boeuf
- gigot d'agneau

