

Nature rouge - Domaine de Fondrèche

Vin bio

AOC Ventoux

Un vin moderne et séducteur qui propose un rapport qualité/prix incroyable !

🔗 L'histoire du domaine

Une Equipe...un objectif :

Notre objectif est simple, produire des vins Identité-terres !

Des vins profonds dotés d'une trame minérale, des vins sur l'équilibre entre ampleur et fraîcheur, entre puissance et élégance.

Pour y parvenir nous concentrons notre travail et nos énergies sur la valorisation de notre terroir.

Mais un terroir c'est quoi ?

C'est un sol, une climatologie et un environnement propre à un lieu précis.

Nous sommes convaincus que la réussite d'un vin dépend de l'harmonie que nous sommes capables de créer entre ces trois éléments.

Vous pouvez analyser un sol, une feuille de vigne, obtenir des données météorologiques précises mais la connaissance d'un terroir est beaucoup plus complexe. Il faut apprendre à le comprendre, à le respecter pour ensuite le mettre en valeur à travers nos vins.

On ne force pas la nature mais on l'accompagne. **Nous ne sommes pas des magiciens mais des vigneron.** Nous avons compris depuis bien longtemps que c'est la vigne qui fait le vin.

Nous sommes au service d'un terroir qui lui, à sa manière, nous le rend bien.

Sébastien Vincenti

🔗 Notes de dégustation

La nature fait bien les choses. Voilà un dicton qui a dû inspirer cette cuvée "Nature" sans soufre ajouté, non collée et non filtrée. La vinification du Domaine de Fondrèche est ici totalement passive. Résultat, le vin s'exprime de lui-même. Une cuvée "Nature" Rouge Léger et fruité

Œil : robe d'un léger pourpre

Nez : typé syrah, qui met en avant des arômes de fruits rouges

Bouche : fruitée et vive

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

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

Dimanche : 10h30 - 12h30



© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers 
05.67.33.67.66

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



Cépages

- 30% Grenache, 30% Syrah, 30% Mourvèdre, 10% Cinsault

Ce vin convient avec

Apéro - Plat

- Viande rouge, Barbecue, Fromage
- Côtes d'agneau, petits chèvres

Ce vin se déguste

- Servir à 14 -18°C
- Temps de garde : 4 ans

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers 

05.67.33.67.66

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

Dimanche : 10h30 - 12h30

