

# 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 cuvée Domaine de Fondrèche rouge est une petite pépite.

Ce vin profond, doté d'une trame minérale, est une véritable bombe aromatique sur l'équilibre, entre ampleur, fraîcheur, finesse et délicatesse ! Cet assemblage de grenache, syrah, mourvèdre, récoltés à maturité, est **élevé en cuve et barrique pour conserver ce côté fruité**. Un vin moderne et séducteur qui propose un rapport qualité/prix incroyable ! Rouge élégant, racé et souple.

Œil : rouge profond

Nez : arômes intenses de fruits

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



Bouche : profonde, dotée d'une trame minérale. Un vin sur l'équilibre entre ampleur et fraîcheur, puissance et élégance.

© 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

- 50% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre

Ce vin convient avec

**Apéro - Plat**

- Viande rouge, barbecue, cuisine du monde

Ce vin se déguste

- Servir à 15-16°C
- Temps de garde : 6 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

