

DOMAINE DE FONTSAINTE



LA DEMOISELLE

AOC CORBIÈRES

Région : Languedoc-Roussillon

Cuvée : DEMOISELLE

Couleur : Rouge

Cépages : Carignan (60%)

Grenache (30%)

Mourvèdre (10%)

Contenance : 75 cl

Les raisins entiers cueillis à la main sont placés en cuve où la macération carbonique dure 15 jours à température contrôlée, uniquement sur le Carignan.

Concernant les Grenache et mourvèdre, vinification classique sous température contrôlée.

Les cépages sont vinifiés séparément. L'assemblage des 3 cépages est effectif lorsque la fermentation malolactique est terminée.

ELABORATION :

Culture raisonnée – Haute Valeur Environnementale – HVE Niveau 3

Vendanges manuelles.

Egrappage partiel, fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, macération carbonique partielle, fermentation malolactique, vinification classique

Assemblage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège

Sols argilo-calcaires, argileux-graveleux, galets roulés

DEGUSTATION :

- **Œil** : la robe limpide est d'un grenat foncé aux teintes pourpres
Les larmes colorées s'écoulent serrées et lentes
- **Nez** : le bouquet, pénétrant, offre un festival aromatique où l'on distingue les fruits rouges confits, la gousse de vanille, le poivre et la muscade tout juste moulus
A cet ensemble très harmonieux se mêlent les emblématiques notes de garrigue
- **Bouche** : le gras et l'élégance de la bouche ainsi que les tanins superbes et savoureux offrent un équilibre magnifique
Le vin explose en bouche et s'achève longuement sur des notes d'amande concassée

SERVICE : **Température de service :** entre 16° et 17°

Garde : entre 8 et 10 ans

ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, gibiers, fromage de chèvre, fromage de caractère, gigot d'agneau