



## DOMAINE DE FONTSAINTE

### ROSE GRIS DE GRIS

AOC CORBIÈRES

Région :	Languedoc-Roussillon
Cuvée :	Rosé Gris de Gris
Couleur :	Rosé
Cépages :	Carignan (5%) Grenache Gris – Grenache Noir (90%) Mourvèdre (5%)
Contenance :	75 cl

Rosé de saignée. Les raisins sont vendangés partiellement à la main et partiellement à la machine. Après un débouillage naturel de 24 heures, la fermentation alcoolique s'effectue à 18° pendant 35 jours. La fermentation malolactique est bien sûr bloquée et le vin repose pendant 1 mois avant d'être mis en bouteille préservant ainsi toute la fraîcheur et l'intensité des arômes.

#### ELABORATION :

Culture raisonnée – Haute Valeur Environnementale – HVE Niveau 3

Vendanges manuelles et mécaniques

Egrappage total, fermentation en cuve inox thermo-régulée, débouillage, issu de saignée

Assemblage, collage, filtration légère, bouchon en silicone

Sols argilo-calcaires, argileux-graveleux, galets roulés

#### DEGUSTATION :

- **Œil** : la robe, cristalline, offre une couleur saumon avec de superbes reflets d'améthyste  
De fines larmes espacées s'écoulent doucement
- **Nez** : expressif, fin et délicat, le fruité s'exprime immédiatement avec des notes de fruits blancs, pêche de vigne, puis se livrent ensuite des arômes exotiques tels que l'ananas et la mangue
- **Bouche** : il annonce d'emblée une grande fraîcheur  
La densité et la richesse du fruit se confondent à une superbe vitalité acide offrant ainsi un vin friand et d'une persistance magnifique

**SERVICE :**      **Température de service :** entre 8° et 9°      **Garde :** à consommer dans l'année

#### ACCORDS METS ET VINS :

A vocation apéritive, poissons grillés, volailles, viandes blanches, spécialités asiatiques