



## DOMAINE DE FONTSAINTE

### ROUGE TRADITION

AOC CORBIÈRES

Région :	Languedoc-Roussillon
Cuvée :	Rouge Tradition
Couleur :	Rouge
Cépages :	Carignan (60%) Grenache (30%) Syrah (10%)
Contenance :	75 cl

Le Carignan est cueilli à la main, les raisins sont mis en cuve et soumis à macération carbonique sous température contrôlée pendant 14 jours. Grenache et Syrah sont égrappés  
Vinification classique sous température contrôlée  
Les différents cépages sont vinifiés séparément  
L'assemblage des 3 cépages est effectif lorsque la fermentation malolactique est terminée.  
Le vin repose 6 mois en cuve avant la mise en bouteille

#### ELABORATION :

Culture raisonnée – Haute Valeur Environnementale – HVE Niveau 3  
Vendanges manuelles et mécaniques  
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** : soutenue, la robe est d'un rubis très brillant présentant de belles nuances violette
- **Nez** : immédiat et généreux, le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais tels que le bigarreau et de fruits noirs tels que la myrtille, puis il s'enrichit d'une pointe de cacao en poudre et d'une délicate touche de réglisse.
- **Bouche** : rond et concentré dès l'attaque, ce vin développe en bouche une structure équilibrée, des tanins présents mais délicats et une acidité savoureuse, le tout met si bien en valeur le fruit qu'il se poursuit longuement en final

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

**Garde :** 5 ans

**ACCORDS METS ET VINS :**      Charcuteries, poissons grillés, viandes rouges, bœuf bourguignon, fromages