

F O N T A R È C H E



Cuvée 1682

AOP CORBIÈRES

Millésime 2018

- 40 % Mourvèdre
- 40 % Syrah
- 20 % Carignan

Force et délicatesse dans ce grand vin Méditerranéen

C'est en 1682 que le Château Fontarèche est acheté par Pierre Mignard à l'Archevêché de Narbonne. La famille De Lamy représente la 9^{ème} génération à la tête de ce grand Domaine millénaire.

Ce vin est issu de nos parcelles les plus qualitatives, offrant des rendements plus faibles et une maturité très aboutie. L'élevage barrique commence très tôt, sur vin encore chargé par la fermentation, pour une prise de bois discrète et harmonieuse.

Parcelles	Sur des sols de graves argileuses, ces vieilles vignes ont trouvé leur équilibre hydrique et minéral
Rendement :	35 hl par hectare
Vinification :	Macération traditionnelle pour Mourvèdre et Syrah, avec foulage et égrappage. Aucun sulfite ajouté pendant la vinification. Macération carbonique (grappes entières) pour le Carignan
Elevage :	Pendant 12 mois -30% en cuve inox -70% en fûts de chêne français neufs de 3 tonneliers différents
Dégustation :	couleur vive rubis. Le nez développe des arômes mélangés de fruits noirs et d'épices. Les fragrances boisées sont fraîches, légèrement torréfié. L'attaque est franche et ample, suivie par une bouche savoureuse offrant une belle tension. Les arômes frais de fruits noirs sont habillés de délicates notes grillées. Les tanins sont fins et structurent délicatement la bouche. La finale est longue, sur une agréable fraîcheur, ouvrant ce vin à d'audacieux mariages gastronomiques.
Alcool :	14,0 % vol.
Service :	15-17 ° C. A placer 15 min au frais avant service. Pas de carafage nécessaire