

Fontaulé 2022

« Fin et subtil. Des notes de poire et d'abricot. »



Terroir

Le Vignoble de Collioure et Banyuls est situé à l'extrême sud de la France au point de rencontre entre les Pyrénées et la Méditerranée, sous le soleil du midi. Les vignes y sont implantées en terrasses sur des coteaux de schiste, du bord de mer jusqu'au fond des vallées de l'arrière-pays.



Cépages

Grenache Gris - Grenache Blanc: 100%



Vinification / Élevage

Vendange éraflée / foulée avec un transfert rapide vers le pressoir. Séparation de la presse et de la coule qui est débourbée à froid pendant 48h. Mutage sur moût. Soutirage et conservation sur lies fines avec remise en suspension hebdomadaire en cuves ouillées. Mise en bouteille précoce.



Dégustation

Robe : Brillante jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Intense de poire et d'abricot aux notes délicates de vanille. L'agitation met en avant la poire williams et le melon jaune.

Bouche : Equilibrée et fraîche, la poire est accompagnée par la cassonade et la pastèque. Sa subtilité aromatique vous fera succomber aux charmes de ce Banyuls blanc.



Comment l'apprécier

Service : A déguster entre 8 - 12°C.

Accords : Ce vin séduisant et onctueux est idéal à l'apéritif, à marier avec un foie gras frais toasté. Il vous accompagnera également sur du fromage de brebis. Au dessert, tarte aux fruits de circonstance...

Bouteille millésimée et numérotée

