



## 2018 Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Le Côtes du Roussillon du Domaine de Fontclare

### Description:

Le Domaine de Fontclare se situe au coeur d'un paysage aussi sauvage que pittoresque. Les raisins sont issus de vignes de plus de 60 ans à faible rendement. C'est l'oenologue renommé Claude Gross qui y préside à la qualité des vins, produits à partir de raisins cueillis à la main avec un soin inégalé.

### Note de dégustation:

Pourpre puissant. Les baies noires dominent le magnifique bouquet sur des nuances d'herbes sauvages du sud, de tapenade d'olives et des arômes toastés et fumés de bacon. Merveilleuse bouche, dense et corsée au délicieux fruit rappelant les mûres, le cassis et les prunes confites. Un vin rouge attrayant à la structure tannique douce et soyeuse et beaucoup de persistance jusque dans longue finale.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	SARL Select Vins
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve ciment
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
<b>Référence:</b>	1000518

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve ciment
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.