



## 2021 Domaine de Fontclaire

Côtes du Roussillon AOP

Un vin du Roussillon synonyme de bonne humeur

**Description:**

Le Domaine de Fontclaire 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:**

Rouge pourpre puissant. Le magnifique bouquet est dominé par les baies noires, sur des notes d'herbes sauvages du sud et de tapenade d'olives, ainsi que des nuances toastées de lard fumé. Superbe bouche, très dense et d'une grande amplitude, avec de délicieux arômes de fruits mûrs, cassis, mûres et pruneaux compotés, un vrai plaisir jusqu'à la dernière gorgée.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**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>	Select Vins
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve ciment
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
<b>Référence:</b>	1000521

## 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 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve ciment
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<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.