

Fontaulé

2017

Delikatne i subtelne – nuty gruszki i moreli



Kraina

Winnice Banyuls i Collioure znajdują się na południu Francji, w niezwykłym miejscu : w słonecznej krainie templariuszy i trubadurów, w trójkącie między masywem Pirenejów a Morzem Śródziemnym, na granicy francuskiej Langwedocji i Katalonii. Winorośle rosną tu na zboczach łupkowych, schodząc partiami aż do poziomu morza.



Szczepy

Szary Grenache: 70%
Biały Grenache: 30%



Produkcja

Czterogodzinna maceracja, po której następuje oczyszczanie owoców w chłodnej temperaturze. Zatrzymanie fermentacji przez dolanie czystego alkoholu na moszczu winogronowym. Rozlewanie i tygodniowa konserwacja na lekkim osadzie. Wczesne butelkowanie.



Degustacja

Kolor : blade złotawy i mocno błyszczący.
Aromat : brązowy cukier i kwiat pomarańczy z nutami drzewa cedratowego i wanilii. Po lekkim wstrząśnięciu odczuwalna gruszka i morela.
Podniebienie : łakome , świeże owoce (gruszka i morela) z nutami wanilii i skarmelizowanego cukru.



Zalecenia

Podawać w temperaturze 8 – 12°C
Najlepiej smakuje jako aperitif z tostami, tłustą wątróbką.
Idealny do owczego sera oraz do owocowych tart.

Produkt ekskluzywny



Butelka Zabytkowa i Limitowana