

CHATEAU FONTANCHE LES UYERES

AOP SAINT CHINIAN

SITUÉE AUX CONTREFORT DES CÉVENNES, SAINT-CHINIAN EST L'UNE DES PLUS BELLES APPELLATIONS DU LANGUEDOC.
LE VIGNOBLE DE CHÂTEAU FONTANCHE EST PLACÉ SUR UN PLATEAU À 190 MÈTRES D'ALTITUDE.
LES UYERES SONT ISSUS DE TRÈS VIEILLES VIGNES ÂGÉES DE 60 ANS.
LA VENDANGE MANUELLE EN CAISSETTE EXALTE LA FINESSE DES TROIS CÉPAGES COMPOSANT CETTE CUVÉE



CARACTERISTIQUES

CÉPAGE : 40 % SYRAH, 40 % GRENACHE & 20 % CARIGNAN

VINIFICATION : TRADITIONNELLE AVEC MACERATION CARBONIQUE
MACERATION 5 SEMAINES POUR LA SYRAH, 4 SEMAINES POUR LE CARIGNAN, 3 SEMAINES POUR LE GRENACHE
ELEVAGE EN CUVE
VENDANGE MANUELLE

ALCOOL : 14,5 %



NOTES DE DEGUSTATION

VUE : ROBE GRENAT

NEZ : SENTEURS FRINGANTES ET TYPEES DE CASSIS NUANCÉES DE GARRIGUE ET DE POIVRE.

BOUCHE : ON APPRECIE LA LIBRE EXPRESSION DU FRUIT DANS UNE BOUCHE SUAVE, SOUPLE, GORGÉE D'ÉPICES ET DES TANINS GRANULEUX QUI PIMENTENT L'ENSEMBLE



ACCORDS METS & VINS

A SERVIR ENTRE 15° ET 17° DE TEMPÉRATURE ;

LONG, DÉJÀ SAVOUREUX, IL FERA MOUCHE SUR UN MAGRET DE CANARD ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE FRAMBOISE

A CONSOMMER DÈS A PRÉSENT OU A LAISSER VIEILLIR JUSQU'À 5 ANS