



FONTÈS

VIGNERONS DEPUIS 1932

S C A O U L V O I M G B N A O R N D



SCAV LA FONTESOLE

16 Bd Jules FERRY

34320 FONTES

FRANCE

Tel : 04 67 25 14 25

communication@fontesole.fr



WWW.lesvigneronsdefontes.com



"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION"

Frais Aromatique



IGP OC BLANC

80 % Sauvignon

20 % Colombard

Âge moyen des vignes : 25 ans

Rendement moyen : 60hl / ha



Ce vin est produit à partir de raisins cultivés sur différents terroirs du Pays d'Oc : le sol argilo-calcaire apporte au vin sa fraîcheur et son acidité, alors que la plaine de l'Hérault où les sols calcaires riches et caillouteux apportent richesse et rondeur.



Les vendanges se déroulent tôt le matin et les raisins sont transportés rapidement en cuverie. Une macération pré-fermentaire à froid permet durant 5 à 7 jours d'extraire le maximum d'arômes. La fermentation alcoolique est ensuite réalisée dans des cuves inox à basse température (15 à 18°C). L'embouteillage est précoce. Il n'y a pas de fermentation malolactique.



Élevage en cuve jusqu'à l'assemblage



D'une jolie robe jaune pâle, ce vin est riche et aromatique, avec des saveurs intenses de fruits et des notes végétales : groseille, fruit de la passion, tomate verte, agrumes. Il a des nuances florales (chèvre-feuille), ainsi qu'un parfum minéral de silex. En bouche, il est très frais avec une bonne acidité et une finale riche et ronde.



Servir très frais avec des fruits de mer, du poisson et de la cuisine estivale.



13°

1 à 2 ans