



Le Domaine de Fontenille révèle sa “Cuvée Éponyme” pour les fêtes !



Enregistrer

Pour les fêtes de fin d'année, le Domaine de Fontenille dévoile son coffret tout en élégance et en caractère contenant sa cuvée Fontenille Rouge 2016 AOP Lubéron.

Le Domaine de Fontenille, situé en plein cœur du Lubéron, incarne le renouveau et la renaissance d'un vignoble. Après le rachat de l'ancienne bastide en 2013 par Frédéric Biousse et Guillaume Foucher, les deux propriétaires ont su conjuguer savoir-faire, tradition et terroir pour proposer des cuvées d'une grande qualité. Ils ont naturellement voulu redonner vie à ce vignoble biologique pour produire un grand vin pour les amateurs et initiés d'œnologie.



Domaine de Fontenille © Serge Chapuis I déalement situé au carrefour de la **Vallée du Rhône** et de la Provence, le Domaine de Fontenille bénéficie d'un terroir privilégié : des sols argilo-calcaires et caillouteux où les vignes puisent leur force, des coteaux légèrement pentus qui apportent un ensoleillement parfait et un bon drainage après la pluie. Cette grande richesse de terroir additionné au doux climat du Lubéron et au savoir-faire du Domaine de Fontenille rend les cuvées d'une grande finesse. Une qualité reconnue par la profession lors notamment du Concours Général Agricole de Paris avec une médaille d'or pour la cuvée Fontenille Rosé bio mais aussi une médaille d'argent au Challenges Millésime Bio et une seconde médaille d'or au Guide Hachette des Rosés pour cette même cuvée.



Domaine de Fontenille © Serge Chapuis L a cuvée Fontenille Rouge 2016 AOP Lubéron est issue d'un minutieux assemblage constitué de Grenache Noir (70%) et de Syrah (30%) garantissant un vin d'une grande élégance. Son nez, à la fois gourmand et solaire, révèle des tanins délicats et soyeux en bouche. Ses intenses notes de fruits noirs, doux mariage de cassis, mûre ou encore cerise donnent une belle robe sanguine à cette cuvée.

Ce vin complexe et de caractère se marie à merveille avec les traditionnels plats des fêtes de fin d'année : canard rôti aux cèpes, agneau rôti au thym et pour les plus audacieux une belle daube de chevreuil accompagnée d'une sauce légère au chocolat et fruits rouges. La cuvée Fontenille Rouge 2016 AOP Lubéron est également parfaite avec des desserts délicats et chocolatés.

À déguster ou à offrir, le coffret du Domaine de Fontenille est la cuvée idéale pour ravir tous les plus grands amateurs d'œnologie.

INFORMATIONS PRODUIT

Cuvée Fontenille Rouge 2016 AOP Lubéron, 75 cl : 12 €

Boutique en ligne : domainedefontenille.plugwine.com/Vins

DOMAINE DE FONTENILLE

Frédéric Biousse & Guillaume Foucher

Route de Roquefraiche – 84360 Lauris

info@domainedefontenille.com – 04 13 98 00 00



Domaine de Fontenille © Serge Chapuis

FONTENILLE



Le Domaine de Fontenille offre un domaine viticole, un hôtel
et un restaurant gastronomique au cœur du Luberon
www.domainedefontenille.com

© Domaine de Fontenille | Crédits Photos : © Serge Chapuis
Tous droits de reproduction réservés

À découvrir aussi