



LAURIS

Un rosé qui vaut de l'or

Le terroir argilo-calcaire du Domaine de Fontenille, légèrement caillouteux sur les parties les plus au nord, ainsi que le climat ensoleillé du Luberon, contribuent à la réalisation d'une cuvée rosé bio exceptionnelle. Cette année, le Domaine de Fontenille dévoile sa cuvée rosé bio 2018, mélange de finesse et de fraîcheur.

Au nez, cette cuvée est composée de parfums très différents, éclatants, nuancés et subtils : de légères notes d'agrumes, la vivacité des petites baies rouges, la fraîcheur de la fraise et la finesse de la rose et du litchi.

L'intensité de ces parfums se retrouve en bouche avec une attaque franche. Le milieu de bouche offre,

quant à lui, de nombreuses variations, des sensations d'explosion de fruits avec beaucoup de vivacité.

La cuvée rosé bio 2018 du Domaine de Fontenille a reçu, pour la deuxième année consécutive, une médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris et au Challenge Millésime Bio. Une belle récompense qui vient saluer les efforts de conversion entrepris par le Domaine depuis 2014, date de sa restructuration et sa renaissance. ■